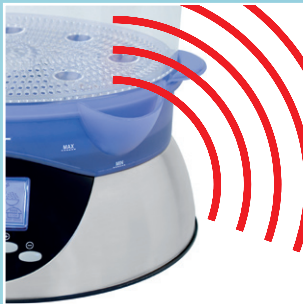
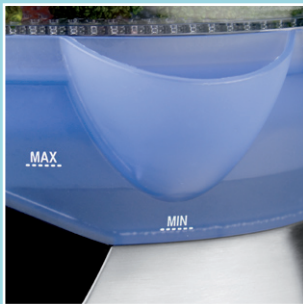




- PL** Łatwe przechowywanie – możliwość złożenia pojemników.
CZ Snadné skladování – možnost složit nádoby.
SK Jednoduché skladovanie – možnosť zložiť nádoby.
HU Egyszerű tárolás – egymásba rakható edények.
RO Depozitare facilă – posibilitatea de a pune împreună recipientele.
RU Легкое хранение - все чаши вкладываются друг в друга.
BG Лесно съхраняване – възможност за съхраняване на съдовете един в друг.
UA Легке зберігання – можливість складання ємностей.
EN Easy storage – possibility of putting containers together.



- PL** Sygnały dźwiękowe informujące o braku wody i zmianie funkcji.
CZ Zvuková signalizace změny funkcí a připravenosti k činnosti.
SK Zvukové signály pripravenosti na prevádzku a zmeny funkcií.
HU A működésre való készenlétről és a funkció váltózásáról tájékoztató hangjelzések.
RO Semnale sonore care informează când aparatul e gata de utilizare și când se schimbă funcția.
RU Звуковые сигналы, информирующие о готовности к работе и смене режима приготовления.
BG Звукови сигнали, информиращи за липсата на вода и смяната на функциите.
UA Звукові сигнали, що інформують про готовність до праці та зміну функцій.
EN Sound signals informing of readiness for operation and function changing.



- PL** Wskaźnik poziomu wody.
CZ Ukazatel hladiny vody.
SK Ukazovateľ hladiny vody.
HU Vízsint jelző.
RO Indicator al nivelului apei.
RU Указатель уровня воды.
BG Индикатор на нивото на водата.
UA Індикатор рівня води.
EN Water level indicator.

GW37-008_v02

zelmer

37Z011
Parowar
Steam cooker



instrukcja
użytkowania
user
manual

PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA PAROWAR Typ 37Z0114–9	RO INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE APARAT DE GĂTIT CU ABURI Tip 37Z01127–32	LT VARTOJIMO INSTRUKCIJA GARŲ PUODAS Tipas 37Z01152–57
CZ NÁVOD K POUŽITÍ PARNÍ HRNEC Typ 37Z01110–14	RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПАРОВАРКА Тип 37Z01133–39	LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA TVAIKA KATLS Tips 37Z01158–63
SK NÁVOD NA OBSLUHU PARNÝ HRNIEC Typ 37Z01115–20	BG ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА ПАРОВАРКА Тип 37Z01140–45	ET KASUTUSJUHEND AURUKEETJA Tüüp 37Z01164–68
HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS ÉTELPÁROLÓ 37Z011 Típus21–26	UA ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ ПАРОВАРКА Тип 37Z01146–51	EN USER MANUAL STEAM COOKER Type 37Z01169–73



37Z011
Parowar
Steam cooker

Linia Produktów Product Line

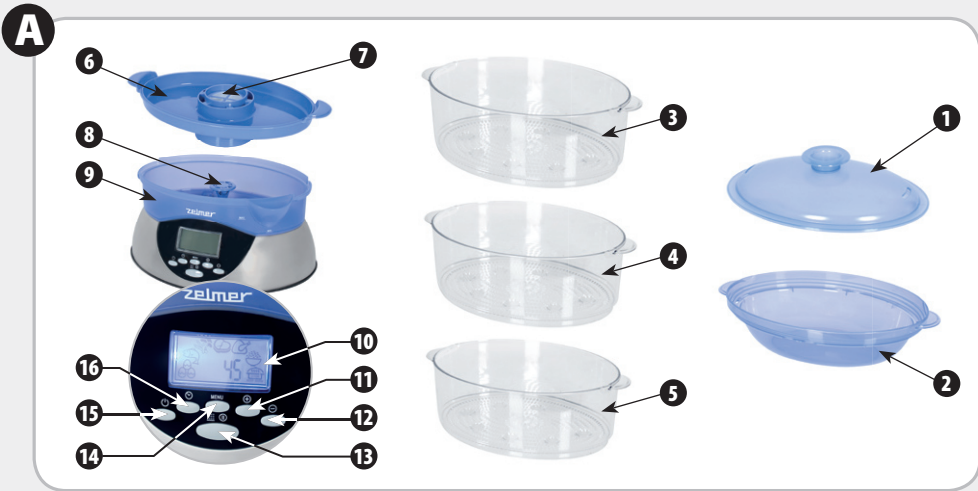


zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com

zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com



PL Szanowni Klienci

Gratulujemy wyboru naszego urządzenia i witamy wśród użytkowników produktów Zelmer.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów rekomendujemy używanie tylko oryginalnych akcesoriów firmy Zelmer. Zostały one zaprojektowane specjalnie dla tego produktu.

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji użytkowania. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom dotyczącym bezpieczeństwa, tak aby podczas użytkowania urządzenia zapobiec wypadkom i/lub uniknąć uszkodzenia urządzenia. Instrukcję użytkowania radzimy zachować, aby mogli Państwo z niej korzystać również w trakcie późniejszego użytkowania urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed rozpoczęciem użytkowania parowaru zapoznaj się z treścią całej instrukcji obsługi.
- Parowar jest przeznaczony do użytku domowego. W przypadku wykorzystywania go do celów biznesu gastronomicznego, warunki gwarancji zmieniają się.
- Parowar zawsze podłączaj do gniazdka sieci elektrycznej (jedynie prądu przemianowego) wyposażonego w kolektor ochronny o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Zawsze umieszczaj urządzenie na płaskiej, równej powierzchni.
- Odłączaj parowar od gniazdka elektrycznego, gdy nie jest on używany oraz przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieciowego pociągając za przewód.
- Przewód zasilający nie może zwisać nad brzegiem stołu lub blatu ani dotykać gorącej powierzchni.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający, obudowa lub uchwyt są w sposób widoczny uszkodzone. Oddaj wówczas urządzenie do punktu serwisowego.

Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u twórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek radzimy zwrócić się do specjalistycznego punktu serwisowego.

- Pozostaw urządzenie do ochłodzenia przed demontażem części.

Przenosząc urządzenie zawierające gorące produkty spożywcze, wodę lub inne gorące płyny zachowaj jak największą ostrożność. Unikaj umieszczania rąk nad funkcjonującym parowarem.

- Wyłączaj urządzenie przyciskiem .
- Pokrywkę podnoś i zdejmuj ostrożnie, aby uniknąć oparzenia. Woda powinna ściekać do parowaru.
- Pamiętaj, aby poziom wody w zbiorniku zawsze znajdował się pomiędzy oznaczeniami MIN i MAX. W takim przypadku proces gotowania będzie przebiegał poprawnie.

- Używanie parowaru ze zbyt małą ilością wody (poniżej poziomu MIN), może spowodować przegrzanie elementów grzejnych parowaru i w konsekwencji jego uszkodzenie.
- Nie myj pod bieżącą wodą, ani nie zanurzaj zespołu grzejnego w wodzie.
- Do mycia obudowy zespołu grzejnego nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne, takie jak: podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Do przenoszenia gorących materiałów zawsze używaj rękawic kuchennych.

Nie trzymaj rąk, twarzy ani innych części ciała nad urządzeniem podczas pracy, ponieważ wytwarza parę. Pokrywkę podnoś powoli. Do sprawdzenia stanu produktów używaj narzędzi o długich uchwyłach.

- Nie umieszczaj urządzenia na gorących palnikach gazowych lub elektrycznych, w kuchenkach mikrofalowych, rozgrzanym piecu ani bezpośrednio pod szafkami.
- Nie włączaj parowaru w otoczeniu palnych i/lub wybuchowych oparów.
- Stosowanie akcesoriów nie zalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
- Dzieci powyżej ósmego roku życia, osoby o ograniczonych zdolnościach psychicznych, sensorycznych lub mentalnych oraz osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po wcześniejszym objaśnieniu możliwych zagrożeń i poinstruowaniu dotyczącym bezpiecznego korzystania z urządzenia. Nie należy pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem. Dozwolone jest czyszczenie urządzenia oraz wykonywanie czynności konserwacyjnych przez dzieci powyżej ósmego roku życia, pod warunkiem odpowiedniego nadzoru.
- Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.

Należy upewnić się, że powyższe wskazówki zostały zrozumiane.

Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Parowar jest urządzeniem klasy I, wyposażonym w przewód przyłączeniowy z żyłą ochronną i wtyczkę ze stykiem ochronnym.

Parowar spełnia wymagania obowiązujących norm.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektywy:

- Urządzenie elektryczne niskonapięciowe (LVD) – 2006/95/EC.
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) – 2004/108/EC.

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

Deklaracja zgodności CE znajduje się na stronach www.zelmer.pl

Fish and seafood

- Frozen fish can be cooked without the need of defrosting if they are divided before cooking and the cooking time is prolonged.
- Add lemon pieces during cooking to strengthen the aroma of the dish.

Product	Type	Weight/number of pieces	Suggested spices	Cooking time [min.]
Crustacean	Fresh	400 g	Marjoram, Lemon balm	8-10
Shrimps	Fresh	400 g	Lemon balm, Garlic	6
Clams	Fresh	400 g	Lemon balm, Garlic	8-10
Lobster (tail)	Frozen	2 pieces 400 g each	Horseradish, Garlic	20-22
Fish filets	Fresh/Frozen	250 g	Mustard seed, Allspice	6-8/10-12

Rice

Use the rice bowl (2). Pour a sufficient amount of water with the rice.

Product	Type	Amount/Amount of water	Cooking time [min.]	Tips
Rice	White	200 g/300 ml	35-40	Two servings

Cleaning and maintenance (Fig. C)

NOTE: Do not immerse the base, cord and plug into water.

- ① Unplug and allow the appliance to cool before cleaning.
- ② Remove the steaming bowls, dripping tray, empty them and empty the water tank, clean the tank with damp cloth.
- ③ Wash all the parts of the appliance (apart of the water tank with the heating unit) with warm water and wash-up liquid.
- ④ Dry each element.

REMARK: Do not wash under running water or immerse in water the water tank with the heating unit.

Do not use aggressive detergents such as emulsion, cleaning milk, cleaning pastes, etc. They can remove the graphic information symbols, such as: scales, marking, warning signs, etc.

Removing lime scale from the water container

After 2-3 months of constant use chemical compounds may accumulate in the water container with the heating assembly (9). This is a normal situation. The amount of lime scale depends on the water hardness. It is necessary to regularly remove lime scale in order to provide an equal amount of generated steam and to extend the lifespan of the appliance.

- Fill the water container (9) with white vinegar (not dark vinegar) up to the maximum level.

CAUTION: Do not use lime scale removing chemical substances or lime scale removers available on the market.

- Plug the appliance. During this process the drip tray (6), steaming bowls (3), (4), (5) and the lid (1) should be installed in proper places.
- Set the cooking time for 25 minutes.

NOTICE: If the vinegar starts to boil over and spill on the base, switch off the timer and unplug the appliance. Reduce the amount of vinegar.

- When you hear a beep, unplug the appliance, allow to cool and pour out the vinegar.
- Rinse the water container with the heating assembly several times with cold water and dry.

Ecology – environment protection

Each user can protect the natural environment. It is neither difficult nor expensive.

In order to do it: put the cardboard packing into recycling paper container; put the polyethylene (PE) bags into container for plastic.

When worn out, dispose the appliance to particular disposal centre, because of the dangerous elements of this appliance, which can be hazardous for natural environment.

Do not dispose into the domestic waste disposal!!!

The manufacturer/importer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or improper handling. The manufacturer/importer reserves his rights to modify the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade, aesthetic or other reasons, without notifying in advance.



Budowa urządzenia

(Rys. A)

- 1 Pokrywa z otworami na parę
- 2 Miska na produkty np. ryż, zupa
- 3 Górna miska parowa (oznaczona na uchwytach do przenoszenia symbolem 3)
- 4 Środkowa miska parowa (oznaczona na uchwytach do przenoszenia symbolem 2)
- 5 Dolna miska parowa (oznaczona na uchwytach do przenoszenia symbolem 1)
- 6 Tacka ociekowa
- 7 Miejsce na zioła i przyprawy
- 8 Dyfuzor pary
- 9 Zbiornik wody z zespołem grzejnym
- 10 Wyświetlacz LCD
- 11 Regulacja czasu przygotowania przycisk „+”
- 12 Regulacja czasu przygotowania przycisk „-”
- 13 Przycisk start/stop  II
- 14 Przycisk wyboru trybu MENU
- 15 Przycisk włącz/wyłącz 
- 16 Regulator czasu gotowania z wyświetlaczem 

Przygotowanie parowaru do pracy

- Wyjmij urządzenie i wszystkie akcesoria z opakowania.
- Usuń wszystkie samoprzylepne etykiety.
- Umyj pokrywę (1), miski parowe (3), (4), (5), tackę ociekową (6), dyfuzor pary (8) ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Dokładnie opłucz w/w części parowaru i osusz je.
- Wnętrze zbiornika na wodę (9) przetrzyj wilgotną szmatką.

Działanie i obsługa parowaru

(Rys. B)

- 1 Ustaw urządzenie na stabilnej, równej powierzchni z dala od przedmiotów, które gorąca para może uszkodzić, na przykład ścian i wiszących szafek.
- 2 Wlej wodę bezpośrednio do zbiornika wody (9), do poziomu pomiędzy oznaczeniem MIN – MAX (nie przekraczając poziomu maksymalnego 1,2 litra). Uzupełniaj wodę w czasie gotowania wlewając ją przez wlew wody.
- 3 Tackę ociekową (6) umieść na zbiorniku wody (9) i sprawdź, czy leży na niej płasko.

Na tacce ociekowej (6) w miejscu na zioła i przyprawy (7) połóż świeże lub suszone przyprawy, aby dodać potrawom aro-

matu i zwiększyć ich zalety zdrowotne. Tymianek, kolendra, bazylia, koperek, curry i estragon, a także czosnek, kminek czy chrzan to tylko niektóre przyprawy wymagające aromat potrawy tak bardzo, że sól nie jest już potrzebna.

Tackę ociekową (6) można również używać bez umieszczania na niej przypraw.

- 4 Włóż produkty do misek. Zaleca się wkładanie największych porcji wymagających dłuższego gotowania do dolnej miski (5).

Pojemność pojemników:

- Górna miska parowa – 3,4 l
- Środkowa miska parowa – 2,6 l
- Dolna miska parowa – 2,5 l

UWAGA: Produkty przeznaczone do gotowania na parze oczyść i ułóż luźno w miskach parowych, tak aby nie odcinać całkowicie przepływu powietrza w sitach misek parowych.

Do zbiornika wody nie dodawaj soli, pieprzu, przypraw, ziół, wina, rosółu ani żadnych płynów poza wodą z kranu.

- 5 Miskę/miski postaw na zbiorniku wody (9) i przykryj urządzenie pokrywą (1).

Parowar może mieć założone 1, 2 lub 3 miski parowe zależnie od ilości produktów przeznaczonych do gotowania na parze.

Miski parowe (3), (4), (5) można łączyć wg rysunku przedstawionego w rozdziale „Budowa urządzenia” (stosując dwie miski, ściągnij górną miskę parową (3); stosując jedną miskę, ściągnij górną miskę parową (3) i środkową miskę parową (4) z urządzenia).

Urządzenie może być wykorzystane do gotowania ryżu. Włóż ryż oraz wlej wodę do miski na ryż zgodnie z proporcjami podanymi w TABELI CZASÓW GOTOWANIA a następnie włóż miskę na ryż do miski parowej.

Urządzenie może być również wykorzystane do gotowania jajek.

UWAGA: Podczas korzystania z urządzenia nie dotykaj obudowy zbiornika wody z zespołem grzejnym (9), misek parowych (3), (4), (5) ani pokrywy (1), ponieważ są one bardzo gorące.

- 6 Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazda sieci.
- 7 Wybierz tryb gotowania naciskając kolejno przycisk MENU (14). Urządzenie jest zaprogramowane do gotowania różnych produktów spożywczych. Należy wybrać jeden z poniższych trybów gotowania:

	Jaja	Ryby	Warzywa	Mięso	Kurczak	Ryż	Utrzym. temp.	Program 1	Program 2
								P 1:00	P 2:00
Sugerowany czas [min.]	12	15	20	30	35	40	10	Możliwość ustawienia czasu gotowania	Możliwość ustawienia czasu gotowania

Po wciśnięciu przycisku wyboru trybu MENU (14) rozlegnie się sygnał dźwiękowy, jednocześnie na wyświetlaczu (10) pojawi się ikonka odpowiadająca rodzajowi produktów spożywczych, a także zaprogramowany czas, jaki pozostał do zakończenia gotowania.

⑧ Naciśnij przycisk start/stop (13), wybrany tryb włączy się i urządzenie będzie funkcjonować przez ustawiony czas.

UWAGA: Nie wkładaj rąk do urządzenia podczas gotowania. Do sprawdzania postępów gotowania lub mieszanina używaj narzędzia z długim uchwytem.

- Naciśnij przycisk start/stop (13), aby zatrzymać proces gotowania.
- Aby wznowić proces gotowania należy ponownie naciśnąć przycisk start/stop (13).
- ⑨ Aby zmienić ustawienia czasu gotowania należy naciśnąć przycisk regulacji czasu gotowania „+” lub „-”. Ustawienia czasu można zmieniać nawet podczas gotowania przy użyciu automatycznego trybu gotowania.
- Aby zmienić ustawienia trybu gotowania w trakcie działania urządzenia należy naciśnąć przycisk start/stop (13) a następnie przyciskiem MENU (14), zmienić tryb gotowania. Po wybraniu trybu gotowania przyciśnij przycisk start/stop (13).
- Podczas procesu gotowania symbol  na wyświetlaczu (10) będzie migał.
- Aby wyłączyć urządzenie należy naciśnąć przycisk start/stop (13) a następnie przycisk .
- Program 1 i Program 2 należy samodzielnie ustawić i zachować ustawienie. Instrukcja jak ustawić P1 i P2 znajduje się poniżej.
- ⑩ Po zakończeniu ustawionego czasu gotowania urządzenie wyda dwukrotny dźwięk i automatycznie przejdzie do trybu utrzymywania temperatury. Ikonka  zacznie migać. Po 20 minutach utrzymywania temperatury wydawany jest pięciokrotny sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie wyłącza się.
- ⑪ Po zakończeniu gotowania na parze wyciągnij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieci.
- ⑫ Za pomocą rączki pokryw zdejmij ją a następnie zdejmij wszystkie miski ze zbiornika na wodę.

UWAGA: Podczas wyjmowania tacki ociekowej (6) zachowaj ostrożność, ponieważ woda w zbiorniku wody (9) i zebrany na tacce ociekowej (6) płyn mogą być wciąż bardzo gorące mimo ochłodzenia innych części urządzenia.

Program 1 i Program 2

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk MENU (14) przez około 3 sekundy, zacznie migać ikonka .
- Aby wybrać P2, ponownie naciśnij przycisk MENU (14), zacznie migać ikonka .
- Ustaw preferowany czas gotowania, naciskając przyciski regulacji czasu gotowania „+” lub „-”, po każdym wciśnięciu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Aby zachować ustawiony czas, naciśnij przycisk start/stop (13). Cyfry na wyświetlaczu przestaną migać.

UWAGA: Programów P1 i P2 można używać, aby zachować najczęściej używane czasy gotowania. Na przykład jeżeli często gotujesz mięso w parowarze przez 55 minut, ustaw czas dla programu P1 lub P2 na 55 minut.

Podczas gotowania przy użyciu programu P1 i P2 możliwa jest regulacja czasu.

Ustawianie automatycznego czasomierza

- Naciśnij przycisk automatycznego czasomierza .
- Ustaw czas, po którym chcesz żeby rozpoczął się proces gotowania naciskając przycisk regulacji czasu gotowania „+” lub „-”.
- Ustawienie czasu będzie się zwiększać w następujących odstępach czasowych 0 min, 5 min, 10 min, 15 min, ..., ..., 23.55 min, 0 min (odwrotna kolejność po naciśnięciu przycisku „-”).
- Naciśnij przycisk start/stop (13). Na wyświetlaczu pojawią się dostępne tryby gotowania wraz z ikonką .
- Wybierz tryb gotowania naciskając przycisk MENU (14).
- W razie potrzeby ustawienia czasu gotowania naciśnij przycisk regulacji czasu gotowania „+” lub „-”.
- Naciśnij przycisk start/stop (13).
- Czas, po upływie którego ma rozpocząć się gotowanie będzie się zmniejszać w odstępach co minutę, na wyświetlaczu pojawi się ikonka .
- Gotowanie rozpocznie się, kiedy czasomierz osiągnie wartość 0.
- Po zakończeniu gotowania rozlegnie się dwukrotny sygnał dźwiękowy, a urządzenie automatycznie przełączy się na tryb utrzymywania temperatury. Zacznie migać ikonka .
- Po 20 minutach utrzymywania temperatury rozlegnie się pięciokrotny sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie się wyłączy.

Utrzymywanie temperatury

Potrawy gotowane na parze są najbardziej aromatyczne i najzdrowsze natychmiast po przyrządzeniu. Jeżeli jednak konieczne jest przechowanie żywności w cieple przez krótki czas, użyj funkcji utrzymania temperatury , naciskając przycisk MENU (14) i jeżeli jest to konieczne ustawiając czas odpowiednim przyciskiem regulacji gotowania „+” lub „-”.

Automatyczne utrzymywanie temperatury

- Urządzenie automatycznie przechodzi w tryb utrzymywania temperatury na 20 minut po upływie dowolnego, wybranego czasu gotowania.
- Po zakończeniu pracy w trybie utrzymywania temperatury rozlegnie się pięciokrotny sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

UWAGA: Podczas pracy urządzenia w trybie utrzymywania temperatury, na wyświetlaczu będzie migać ikonka .

Dolewanie wody podczas gotowania

W przypadku potraw wymagających długiego gotowania:

- Gdy poziom wody spadnie poniżej poziomu MIN, rozlegnie się ciągły sygnał dźwiękowy; symbol  zacznie migać.
- Sprawdź poziom wody.
- Gdy poziom wody spadnie poniżej poziomu MIN, dolej wodę przez wlew wody.
- Gdy poziom wody przekroczy poziom MIN, sygnał dźwiękowy zostanie przerwany, a symbol  przestanie migać. Naciśnij przycisk start/stop (13), aby ponownie włączyć urządzenie.

Automatyczne wyłączanie urządzenia

Urządzenie wyłącza się automatycznie, gdy jest podłączone do sieci i pozostawione bez nadzoru.

Parowar wyłącza się automatycznie po minucie, wydając dwukrotnie sygnał dźwiękowy w następujących sytuacjach:

- Po zakończeniu zaprogramowanej operacji.
- Gdy wybrany program nie zostanie potwierdzony po automatycznym włączeniu trybu utrzymywania temperatury.

Aby ponownie włączyć urządzenie, wystarczy wcisnąć przycisk .

Przydatne rady

- Gotowanie w górnej misce parowej (3) może wymagać dłuższego czasu gotowania ze względu na niższą temperaturę pary w górnej części pracującego parowaru.

Warzywa

- Zielone, liściaste warzywa gotuj jak najkrócej, ponieważ szybko tracą kolor.
- Mrożonych warzyw nie rozmrażaj przed gotowaniem.

Warzywo	Rodzaj	Waga/liczba sztuk	Sugerowane przyprawy	Czas gotowania [min.]	Zalecenia
Karczochy	Świeże	3 średnie	Czosnek, Estragon, Koperek	45-50	
Szparagi	Świeże/Mrożone (zielone)	400 g	Melisa, Liście laurowe, Tymianek	13-15/16-18	Natnij lodygi na krzyż, aby ułatwić wnikanie pary.
Brokuły	Świeże/Mrożone	400 g	Czosnek, Zmielony pieprz, Estragon	16-18/15-18	
Marchew w talarkach	Świeża	400 g	Anyż, Mięta, Koperek	20-22	W połowie gotowania zamieszać.
Kalafior	Świeży/Mrożony	400 g	Rozmaryn, Bazylia, Estragon	16-18/18-20	W połowie gotowania zamieszać.
Szpinak	Świeży/Mrożony	250 g	Trybula, Tymianek, Czosnek	8-10/18-20	W połowie gotowania zamieszać.
Fasola	Świeża	400 g	Kminek, Nasiona kopru, Cząber	18-20	W połowie gotowania zamieszać.
Groszek	Świeży/Mrożony (luskany)	400 g	Bazylia, Majeranek, Mięta	10-12/15-18	W połowie gotowania zamieszać.
Ziemniaki (połówki)	Świeże	400 g	Trybula, Szcypiorek, Koperek	20-22	

- Zaleca się, aby porcje produktów były podobnej wielkości. Jeżeli porcje są różnej wielkości i konieczne jest układanie ich warstwami, mniejsze kawałki układaj na wierzchu.
- Produkty w miskach parowych (3), (4), (5) lub misce na produkty (2) nie powinny być ściśnięte. Między porcjami produktów zachowaj odstępy, aby zapewnić maksymalny przepływ pary.
- W przypadku gotowania dużych ilości produktów w połowie gotowania zdejmij pokrywę (1) i zamieszaj potrawę narzędziem z długim uchwytem, chroniąc dłonie przed parą rękawicami kuchennymi.
- Sól i przyprawy dodawaj do misek parowych (3), (4), (5) dopiero po zakończeniu gotowania. Pozwoli to uniknąć uszkodzenia grzałki mieszczącej się w zbiorniku wody (9).
- Płyn zbierający się na tacce ociekowej (6) można zebrać i użyć go do przygotowania zup lub sosów.
- Nie gotuj w urządzeniu mrożonego mięsa, drobiu i owoców morza. Przed gotowaniem należy je dokładnie rozmrozić.

Tabela czasów gotowania

UWAGA: Czasy gotowania podane w tabelach i przepisach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Czas gotowania może się zmieniać zależnie od wielkości porcji, ich ułożenia w misce parowej, świeżości produktów i indywidualnych preferencji. W miarę zapoznawania się z urządzeniem można zmieniać czasy gotowania.

Mięso i drób

- Gotowanie na parze ma tę zaletę, że cały tłuszcz ścieka z mięsa. Temperatura podczas gotowania nie jest zbyt wysoka, dlatego wybieraj miękkie, chude mięso i usuwaj z niego tłuszcz. Mięso nadające się na grill jest również doskonale do gotowania na parze.
- Podczas gotowania dodaj świeże zioła, aby nadać potrawie silniejszy aromat.

Produkt	Rodzaj	Waga/liczba sztuk	Sugerowane przyprawy	Czas gotowania [min.]	Zalecenia
Kurczak	Filet bez kości, mięso na pieczeń	250 g (4 szt.) 450 g	Curry, Rozmaryn, Tymianek	12-15 30-35	Starannie usuń tłuszcz.
Wieprzowina	Poławdwa, schab, steki lub kotlety schabowe	400 g (4 szt.)	Curry, Melisa, Tymianek	5-10	Starannie usuń tłuszcz.
Wołowina	Rumsztyki, steki z poławdwy lub befsztyki	250 g	Curry, Papryka, Tymianek	8-10	Starannie usuń tłuszcz.

Ryby i owoce morza

- Mrożone ryby można gotować bez rozmrażania, jeżeli przed gotowaniem się je rozdzieli, a czas gotowania wydłuży.
- Podczas gotowania dodaj cząstkę cytryny i zioła, aby wzmocnić aromat potrawy.

Produkt	Rodzaj	Waga/liczba sztuk	Sugerowane przyprawy	Czas gotowania [min.]
Skorupiaki	Świeże	400 g	Majeranek, Melisa	8-10
Krewetki	Świeże	400 g	Melisa, Czosnek	6
Małże	Świeże	400 g	Melisa, Czosnek	8-10
Homar (ogon)	Mrożony	2 szt. po 400 g	Chrzan, Czosnek	20-22
Filety rybne	Świeże/Mrożone	250 g	Gorczyca, Ziele angielskie, Majeranek	6-8/10-12

Ryż

Używaj miski na ryż (2). Jednocześnie z ryżem wlej potrzebną ilość wody.

Produkt	Rodzaj	Ilość/Ilość wody	Czas gotowania [min.]	Zalecenia
Ryż	Biały	200 g/300 ml	35-40	Dwie porcje

Czyszczenie i konserwacja (Rys. C)

UWAGA: Nie wolno zanurzać podstawy, przewodu zasilającego oraz wtyczki w wodzie.

- ① Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz urządzenie od sieci i pozostaw je do całkowitego ochłodzenia.
- ② Wyjmij miski parowe, tackę ociekową, opróżnij je oraz wylej wodę ze zbiornika na wodę i przetrzyj zbiornik wilgotną szmatką.
- ③ Umyj wszystkie części urządzenia (oprócz zbiornika na wodę z zespołem grzejnym) ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Wyżej wymienione elementy parowaru można również myć na górnym poziomie zmywarki, stosując krótki cykl mycia. Jednakże stałe ich mycie w zmywarce może spowodować niewielką utratę połysku powierzchni zewnętrznej i jej matowienie.

- ④ Wytrzyj do sucha każdy element.

UWAGA: Nie myj pod bieżącą wodą, ani nie zanurzaj zbiornika na wodę z zespołem grzejnym w wodzie.

Do mycia obudowy zespołu grzejnego nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne, takie jak: podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.

Usuwanie kamienia ze zbiornika na wodę

Po 2-3 miesiącach nieprzerwanego używania w zbiorniku wody z zespołem grzejnym (9) mogą się odłożyć związki chemiczne. Jest to normalne zjawisko. Ilość kamienia zależy od twardości wody. Konieczne jest regularne usuwanie kamienia, aby zapewnić stałą ilość wytwarzanej pary i przedłużyć okres przydatności parowaru do użytku.

- Napełnij zbiornik wody (9) białym (nie ciemnym) octem do poziomu maksymalnego.

UWAGA: Nie używaj chemicznych substancji do usuwania kamienia ani produktów do usuwania kamienia dostępnych w handlu.

- Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego. Podczas tego procesu tacka ociekowa (6), miski parowe (3), (4), (5) i pokrywa (1) powinny znajdować się na swoich miejscach.
- Ustaw czas gotowania na 25 minut.

UWAGA: Jeżeli ocet zacznie kipieć i wylewać się na podstawę, wyłącz regulator czasu gotowania i odłącz urządzenie od sieci. Zmniejsz nieco ilość octu.

- Gdy urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, odłącz parowar od zasilania i pozostaw do całkowitego ochłodzenia, a następnie wylej ocet.
- Kilkakrotnie opłucz zbiornik wody z zespołem grzewczym zimną wodą i osusz go.

Ekologia – zadbajmy o środowisko

Każdy użytkownik może przyczynić się do ochrony środowiska. Nie jest to ani trudne, ani zbyt kosztowne. W tym celu: opakowanie kartonowe przekaż na makulaturę, worki z polietylenu (PE) wrzuć do kontenera na plastik.

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki mogą być zagrożeniem dla środowiska.



Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi!!!

Importer: Zelmer Market Sp. z o.o. – Polska

DANE KONTAKTOWE:

- **zakup części eksploatacyjnych – akcesoriów**
<http://www.zelmer.pl/akcesoria-agd/>
- **salon firmowy – sprzedaż internetowa**
salon@zelmer.pl
- **wykaz punktów serwisowych**
http://www.zelmer.pl/punkty_serwisowe/
- **infolinia (sprzedaż, reklamacje, serwis)**
801 005 500

Importer/producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Importer/producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

Blahopřejeme Vám k nákupu našeho přístroje a vítáme Vás mezi uživateli výrobků Zelmer.

Pro dosažení nejlepších výsledků Vám doporučujeme používat pouze originální příslušenství firmy Zelmer. Bylo vyvinuto speciálně pro tento výrobek.

Přečtěte si, prosíme, pečlivě tento návod k použití. Zvláštní pozornost je třeba věnovat bezpečnostním pokynům, aby se předešlo nehodám či poškození přístroje během používání. Návod k použití si uschovejte, abyste jej měli k dispozici i později při používání spotřebiče.

Bezpečnostní pokyny

- Před použitím parního hrnce si přečtěte celý návod k obsluze.
- Parní hrnec je určen pro použití v domácnosti. Při používání v gastronomických zařízeních se mění záruční podmínky.
- Parní hrnec vždy zapojujte do zásuvky elektrické sítě (pouze střídavé napětí) s ochranným kolíkem a napětím odpovídajícím hodnotám na výrobním štítku.
- Spotřebič vždy ustavujte na rovnou plochu.
- Pokud spotřebič nepoužíváte nebo pokud se jej chystáte čistit, odpojte jej z elektrické sítě.
- Zástrčku nevytahujte ze zásuvky za kabel.
- Nezapínejte spotřebič, je-li napájecí kabel, kryt nebo držák zjevně poškozen. V těchto případech odevzdejte přístroj do servisu.

Pokud dojde k poškození neoddlélitelné přírodní šňůry, musí jej vyměnit výrobce, specializovaný servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.

Opravy přístroje může provádět pouze proškolený personál. Neodborně provedená oprava může být pro uživatele příčinou vážného ohrožení. V případě vzniku závad se obraťte na specializovaný servis.

- Před demontáží dílů nechejte spotřebič vystydnout.

Při přenášení spotřebiče s horkým jídlem, vodou či jinými horkými tekutinami zachovávejte co největší opatrnost. Nedávejte ruce nad zapnutý parní hrnec.

- Spotřebič vypínejte tlačítkem .
- Pokličku zvedejte a sundávejte opatrně, abyste se neopárlí. Voda by měla stékat do parního hrnce.
- Nezapomínejte, že se hladina vody v zásobníku má pohybovat mezi ryskami MIN a MAX. Pak bude vaření probíhat správně.
- Používání parního hrnce s nedostatečným množstvím vody (pod úroveň MIN) může vést k přehřátí topných prvků hrnce a v důsledku i k jeho poškození.
- Nemyjte pod tekoucí vodou, ani nenamáčejte topný blok do vody.
- K mytí krytu topného bloku nepoužívejte agresivní čisticí prostředky jako jsou různé emulze, mléka, prášek atp. Mohou mj. setřít informační grafické symboly jako dílky, znaménka, varovné symboly atp.
- Nedotýkejte se horkých ploch. K přenášení horkých věcí vždy používejte kuchyňské chňapky.

Během činnosti spotřebiče nedávejte nad něj ruce, obličej ani jiné části těla, jelikož zařízení vytváří horkou páru. Pokličku zvedejte zvolna. Ke zjištění stavu jídel používejte nástroje s dlouhou rukojetí.

- Spotřebič nestavte na horké plynové hořáky či elektrické plotýnky, do mikrovlnné trouby, na rozehrátá kamna ani bezprostředně pod kuchyňskými skříňkami.
- Nezapínejte parní hrnec v blízkosti hořlavých či výbušných výparů.
- Používání příslušenství, které výrobce spotřebiče nedoporučil, může způsobit zranění.
- Děti mladší osmi let, osoby s psychickým, senzorickým nebo mentálním omezením a osoby, jež nemají žádné zkušenosti a odborné znalosti, mohou používat spotřebič pouze pod dohledem, nebo po předchozím poučení o možném riziku a seznámení s bezpečným používáním spotřebiče. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Čistit a provádět údržbu na spotřebiči mohou pouze děti starší osmi let, za předpokladu, že budou pod přísným dohledem.
- Spotřebič není určen k provozu s použitím vnějších časových vypínačů nebo zvláštního systému dálkového ovládání.

Ujistěte se, že jste pochopili výše uvedené pokyny.

Technické údaje

Technické parametry jsou uvedeny na výrobním štítku spotřebiče.

Parní hrnec je zařízení třídy I, vybavený přírodním kabelem s ochranným vodičem a zástrčkou s ochranným kolíkem.

Parní hrnec splňuje požadavky platných norem.

Spotřebič vyhovuje požadavkům směrnice:

- Elektrická zařízení nízkého napětí (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobek je na výrobním štítku označen znakem CE.

Stavba spotřebiče

(Obr. A)

- 1 Poklička s otvory na páru
- 2 Miska na např. rýži či polévku
- 3 Horní parní mísa (označená na držácích číslicí 3)
- 4 Střední parní mísa (označená na držácích číslicí 2)
- 5 Dolní parní mísa (označená na držácích číslicí 1)
- 6 Odkapávací miska
- 7 Prostor na bylinky a koření
- 8 Difúzér
- 9 Zásobník vody s topným blokem
- 10 LCD displej
- 11 Nastavení doby přípravy tlačítko „+“
- 12 Nastavení doby přípravy tlačítko „-“
- 13 Tlačítko start/stop  
- 14 Tlačítko pro výběr režimu MENU
- 15 Tlačítko zapnout/vypnout 
- 16 Tlačítko automatického časovače 

Příprava parního hrnce k práci

- Vybalte z krabice spotřebič a veškeré příslušenství.
- Odstraňte všechny samolepky.
- Teplou vodou s příměsí saponátu umyjte pokličku (1), misky (3), (4), (5), odkapávací misku (6), difuzér (8).
- Všechny části důkladně opláchněte a nechte oschnout.
- Vnitřek zásobníku na vodu (9) přetřete vlhkým hadříkem.

Činnost a obsluha parního hrnce (Obr. B)

① Postavte spotřebič na stabilní rovnou plochu daleko od předmětů, které by mohla horká pára poškodit, například kuchyňských skříněk.

② Do zásobníku (9) nalijte vodu do úrovně mezi znaménky MIN – MAX (nepřekračujte maximální úroveň 1,2 litru). Během vaření vodu doplňujte plnicím otvorem.

③ Odkapávací misku (6) položte na zásobník vody (9) a přesvědčte se, zda leží rovně.

Na odkapávací misku (6) do prostoru na bylinky a koření (7) položte čerstvé nebo sušené bylinky či koření, které pokrmům dodá aroma a zvýší jejich zdravotní přednosti. Tymián, koriandr, bazalka, kopr, kari, estragon, ale také česnek, kmín či křen jsou jen některé bylinky a koření, které dodávají pokrmu tolik aroma, že sůl není už zapotřebí.

Odkapávací miska (6) se může používat i bez bylinek a koření.

④ Vložte do misek připravované pokrmy. Doporučuje se největší porce vyžadující delší vaření vkládat do dolní misky (5).

Obsah nádob:

- Horní parní miska – 3,4 l
- Prostřední parní miska – 2,6 l
- Dolní parní miska – 2,5 l

	Vajíčka	Ryby	Zelenina	Maso	Kuře	Rýže	Udrž. tepl.	Program 1	Program 2
								P 1:00	P 2:00
Doporučovaný čas [min]	12	15	20	30	35	40	10	Funkce nastavení doby přípravy	Funkce nastavení doby přípravy

Po zmáknutí tlačítka pro výběr režimu MENU (14) zazní zvukový signál, současně se na displeji (10) objeví ikonka odpovídající druhu potravin a naprogramovaný čas, který zbývá k ukončení přípravy.

⑧ Zmákněte tlačítko start/stop (13), zvolený režim se zapne a přístroj bude pracovat během nastavené doby.

UPOZORNĚNÍ: Během vaření nedávejte do zařízení ruce. Při zjišťování, jak vaření postupuje, používejte nástroje s dlouhou rukojetí.

- Zmákněte tlačítko start/stop (13) a zahajte úpravu.
- Pro obnovení procesu zmákněte opětovně tlačítko start/stop (13).
- ⑨ Pro změnu nastavení doby přípravy zmákněte tlačítko

UPOZORNĚNÍ: Pokrmy určené k vaření na páře očistěte a volně položte do misek, aby nebylo zamezeno proudění vzduchu otvory v miskách.

Do zásobníku na vodu nepřidávejte sůl, pepř, koření, bylinky, víno, vývar ani žádné jiné tekutiny, kromě vody z vodovodu.

⑤ Misku či misky nasadte na zásobník vody (9) a přikryjte pokličkou (1).

Parní hmeč může mít nasazenu 1, 2 nebo 3 misky podle počtu připravovaných pokrmů na páře.

Misky (3), (4), (5) se mohou sesazovat podle obrázku uvedeného v kapitole „Stavba spotřebiče“ (při použití dvou misek sejměte horní misku (3); při použití jedné misky sejměte ze spotřebiče odložte horní (3) i prostřední misku (4)).

Naskládejte parní misky na odkapávacím tácku v tomto pořadí: parní miska 1, 2, 3. Ujistěte se, že každá je řádně umístěná. Na parním hrnci mohou být nasazeny 1, 2 nebo 3 parní misky podle množství surovin určených k vaření na páře.

Přístroj může být také použit k vaření rýže. Vložte rýži a nalijte vodu do misky na rýži v poměru k údajům uvedeným v TABULCE DOBY PŘÍPRAVY a poté vložte misku s rýží do parní misky.

Přístroj může být také použit k vaření vajec.

UPOZORNĚNÍ: Během práce spotřebiče se nedotýkejte pláště zásobníku vody s topným blokem (9), misek (3), (4), (5) ani pokličky (1), jelikož jsou značně horké.

⑥ Vložte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky.

⑦ Zvolte režim přípravy postupným mačkáním tlačítka MENU (14). Přístroj je naprogramován pro přípravu různých potravin. Zvolte jeden z níže uvedených programů:

nastavení doby přípravy „+“ nebo „-“. Nastavení času lze měnit i v průběhu přípravy použitím automatického režimu.

- Pro nastavení režimu přípravy v průběhu provozu přístroje zmákněte tlačítko start/stop (13), poté tlačítko MENU (14) a změňte režim. Po výběru režimu zmákněte tlačítko start/stop (13).
- V průběhu přípravy bude na displeji (10) blikat symbol .
- Pro vypnutí přístroje zmákněte tlačítko start/stop (13), poté tlačítko .
- Program 1 a Program 2 nutno nastavit zvlášť a nastavení uložit. Pokyn pro nastavení P1 a P2 je uveden níže.

⑩ Po ukončení nastavené doby vaření spotřebič dvakrát pípně a automaticky přejde do stavu udržování teploty. Ikona  začne blikat.

Po 20 minutách udržování teploty spotřebič pětkrát pípne a automaticky se vypne.

⑪ Po ukončení přípravy na páře vyjměte zástrčku napájecího kabelu ze síťové zásuvky.

⑫ Pomoci rukojeti sundejte víko a následně všechny misky z nádře na vodu.

UPOZORNĚNÍ: Během vyjímání odkapávací misky (6) buďte opatrní, jelikož voda v zásobníku (9) i tekutina v odkapávací misce (6) mohou být stále velmi horké, a to i přes vystydnutí jiných částí spotřebiče.

Program 1 a Program 2

- Zmáčknete a přidržte tlačítko MENU (14) po dobu asi 3 sekund, začne blikat ikonka .
- P2 zvolte opakovaným zmáčknutím tlačítka MENU (14), začne blikat ikonka .
- Nastavte preferovanou dobu přípravy tlačítky pro nastavení doby přípravy „+“ nebo „-“; po každém zmáčknutí zazní zvukový signál.
- Pro uložení nastaveného času zmáčknete tlačítko start/stop (13). Číslce na displej přestanou blikat.

UPOZORNĚNÍ: Programy P1 a P2 lze použít pro uložení nejčastěji používané doby přípravy. Je-li například často připravována maso po dobu 55 minut, nastavte pro program P1 nebo P2 55 minut.

V průběhu přípravy lze použitím programu P1 a P2 dobu přípravy upravit.

Nastavení automatického časovače

- Zmáčknete tlačítko automatického časovače .
- Nastavte čas, po kterém chcete, aby začala příprava, zmáčknutím tlačítka pro nastavení doby přípravy „+“ nebo „-“.
- Nastavení času se bude zvyšovat v následující časových intervalech 0 min, 5 min, 10 min, 15 min, ..., ..., ..., 23,55 min, 0 min (v opačném pořadí zmáčknutí tlačítka „-“).
- Zmáčknete tlačítko start/stop (13). Na displeji se objeví dostupné režimy přípravy s ikonou .
- Zvolte režim přípravy zmáčknutím tlačítka MENU (14).
- V případě potřeby nastavení doby přípravy zmáčknete tlačítko pro nastavení doby přípravy „+“ nebo „-“.
- Zmáčknete tlačítko start/stop (13).
- Doba, po jejím vypršení začne příprava, můžete snižovat po minutách; na displeji se objeví ikonka .
- Příprava začne, dosáhne-li časovač hodnoty 0.
- Po ukončení přípravy zazní zvukový signál a přístroj se automaticky přepne do režimu udržování teploty. Začne blikat ikonka .
- Po 20 minutách udržování teploty zazní pětinasobný zvukový signál a přístroj se automaticky vypne.

Udržování teploty

Potravinu připravovanou na páře jsou nejvíce aromatické a nejzdravější bezprostředně po ukončení přípravy. Je-li však nezbytné přechování potravin v teple během krátké doby, použijte funkci udržování teploty , zmáčknutím

tlačítka MENU (14) a je-li to nutné nastavením doby příslušným tlačítkem „+“ nebo „-“.

Automatické udržování teploty

- Spotřebič samočinně přejde do programu udržování teploty na 20 minut po uplynutí libovolného zvoleného programu vaření.
- Po ukončení programu udržování teploty spotřebič pětkrát pípne. Spotřebič se sám vypne.

UPOZORNĚNÍ: V průběhu provozu přístroje v režimu udržování teploty bude na displeji blikat ikonka .

Dolévání vody během vaření

V případě jídel vyžadujících delší vaření:

- Sniží-li se úroveň vody do úrovně MIN, zazní nepřetržitý zvukový signál; symbol  začne blikat.
- Zkontrolujte hladinu vody.
- Když hladina vody klesne pod úroveň MIN, dolijte vodu doplňovacím otvorem.
- Překročí-li úroveň vody úroveň MIN, zvukový signál bude přerušen a symbol  přestane blikat. Zmáčknete tlačítko start/stop (13) a přístroj opětovně zapnete.

Automatické vypínání spotřebiče

Spotřebič se vypíná samočinně, když je zapojen do sítě a ponechán bez dohledu.

Hrniec se vypíná automaticky po minutě a přitom dvakrát pípne v následujících situacích:

- Po ukončení naprogramované činnosti.
- Když není potvrzen zvolený program po automatickém zapnutí programu udržování teploty.

Spotřebič můžete opětovně zapnout stisknutím tlačítka .

Tipy

- Vaření v horní misce (3) může vyžadovat delší čas přípravy vzhledem k nižší teplotě páry v horní části parního hrnce.
- Doporučuje se mít jednotlivé porce podobné velikosti. Pokud jsou porce různé veliké a je nutné je ukládat po vrstvách, pak menší kousky dávejte nahoru.
- Jídlo na miskách (3), (4), (5) nebo v misce (2) by nemělo být stlačeno. Mezi porcemi nechte prostor, aby tudy mohla proudit pára.
- Při vaření většího množství jídla v polovině doby sejměte pokličku (1), jídlo zamíchejte vařečkou s delší rukojetí a ruce si přitom chraňte kuchyňskými rukavicemi.
- Sůl a koření přidávejte do misek (3), (4), (5) až po ukončení vaření. Zamezí se tím poškození topného tělesa v zásobníku s vodou (9).
- Tekutinu na odkapávací misce (6) je možné použít k přípravě polévek nebo omáček.
- Ve spotřebiči nevařte zmrazené maso, drůbež a mořské plody. Před přípravou je nutné je nechat dobře rozmrazit.

Tabulka časů vaření

UPOZORNĚNÍ: Doby vaření uvedené v tabulkách a předpisech jsou jen orientační. Doba vaření se může lišit podle velikosti porcí, jejich uložení v misce, čerstvosti přísad a osobních preferencí. Jak se budete postupně seznamovat se spotřebičem, doby vaření si upravíte.

Zelenina

- Zelenou listovou zeleninu vařte co nejkratší dobu, jelikož rychle ztrácí barvu.
- Mraženou zeleninu před vaření nerozmrazujte.

Zelenina	Druh	Hmotnost/počet kusů	Doporučené koření	Doba vaření [min]	Doporučení
Artyčoky	Čerstvé	3 střední	Česnek, Estragon, Kopr	45-50	
Chřest	Čerstvý/mražený (zelený)	400 g	Melisa, meduňka Bobkový list, Tymián	13-15/16-18	Nařízněte lodyhy křížem, aby mohla pára snáze pronikat.
Brokolice	Čerstvá/mražená	400 g	Česnek, Mletý pepř, Estragon	16-18/15-18	
Mrkev nakrájená na kolečka	Čerstvá	400 g	Anýz, Máta, Kopr	20-22	V polovině vaření zamíchat.
Květák	Čerstvý/mražený	400 g	Rozmarýn, Bazalka, Estragon	16-18/18-20	V polovině vaření zamíchat.
Špenát	Čerstvý/mražený	250 g	Kerblík, Tymián, Česnek	8-10/18-20	V polovině vaření zamíchat.
Fazole	Čerstvé	400 g	Kmín, Koprová semínka, Saturejka	18-20	V polovině vaření zamíchat.
Hrášek	Čerstvý/mražený (loupáný)	400 g	Bazalka, Majoránka, Máta	10-12/15-18	V polovině vaření zamíchat.
Brambory (překrojené na poloviny)	Čerstvé	400 g	Kerblík, Pažitka, Kopr	20-22	

Maso a drůbež

- Vaření na páře má tu výhodu, že veškerý tuk stéká z masa. Teplota není během vaření příliš vysoká, proto vyberte měkké libové maso a odstraňujte z něj tuk. Maso na grilování se také může vařit na páře.
- Během vaření přidejte čerstvé bylinky, aby pokrm dostal výraznější aroma.

Pokrm	Druh	Hmotnost/počet kusů	Doporučené koření	Doba vaření [min]	Doporučení
Kuře	Kuřecí řízek bez kostí, maso na pečení	250 g (4 ks) 450 g	Karí, Rozmarýn, Tymián	12-15 30-35	Pečlivě odstraňte tuk.
Vepřové	Panenko, pečeně, řízky nebo kotlety	400 g (4 ks)	Karí, Melisa, Meduňka, Tymián	5-10	Pečlivě odstraňte tuk.
Hovězí	Ramstek, plátky ze svíčkové nebo biftek	250 g	Karí, Paprika, Tymián	8-10	Pečlivě odstraňte tuk.

Ryby a mořské plody

- Mražené ryby se mohou vařit bez rozmrazování, musí se však před vařením rozdělit na jednotlivé kusy a doba vaření se prodlouží.
- Během vaření přidejte kousky citrónu a bylinky, aby se zvýraznilo aroma pokrmu.

Pokrm	Druh	Hmotnost/počet kusů	Doporučené koření	Doba vaření [min]
Korýši	Čerství	400 g	Majoránka, Melisa, meduňka	8-10
Krevety	Čerstvé	400 g	Melisa, meduňka, Česnek	6
Mži, slávky	Čerstvé	400 g	Melisa, meduňka, Česnek	8-10
Humr (ocas)	Mražený	2 ks po 400 g	Křen, Česnek	20-22
Rybí filé	Čerstvé/mražené	250 g	Hořčičné semínko Nové koření, Majoránka	6-8/10-12

Rýže

Použijte misku na rýži (2). Zároveň s rýží nalijte potřebné množství vody.

Pokrm	Druh	Množství/množství vody	Doba vaření [min]	Doporučení
Rýže	Bílá	200 g/300 ml	35-40	Dvě porce

Čistění a údržba

(Obr. C)

UPOZORNĚNÍ: Nikdy neponořujte základu, napájecí kabel nebo zástrčku do vody.

- 1 Než přistoupíte k čistění, odpojte spotřebič od sítě a nechejte jej vyschnout.
 - 2 Vyjměte parní misky, odkapávací tácek, vyprázdněte je vylijte vodu z nádrže na vodu a ořtěte nádrž vlhkou utěrkou.
 - 3 Umyjte všechny díly (kromě nádrže na vodu s topným systémem) teplou vodou s přísadkou přípravku na mytí nádobí.
- Výše jmenované díly parního hrnce lze také mýt na horním patře myčky na krátký cyklus. Avšak jejich časté mytí v myčce může vést k nevelké ztrátě lesku vnějších ploch, k jejich zmatnění.
- 4 Vyřete každý díl dosucha.

UPOZORNĚNÍ: Nemyjte pod tekoucí vodou ani neponořujte nádrž na vodu s topným systémem do vody.

K mytí krytů topné soustavy nepoužívejte agresivní čisticí přípravky ve formě emulzí, mléka, past apod. Mohlo by dojít k odstranění informačních grafických symbolů, jako jsou dílce, označení, výstražné symboly apod.

Odstraňování kamene ze zásobníku na vodu

Po 2-3 měsících nepřetržitého používání se v zásobníku na vodu s topným blokem (9) mohou usadit chemické sloučeniny. To je běžný jev. Množství kamene záleží na tvrdosti vody. Kámen by se měl odstraňovat pravidelně, aby bylo zajištěno stálé množství vytvářené páry a prodloužila se životnost parního hrnce.

- Naplňte zásobník na vodu (9) bílým (nikoliv tmavým) octem na maximální úroveň.

UPOZORNĚNÍ: K odstraňování kamene nepoužívejte chemické látky ani výrobky na odstraňování kamene, které jsou v prodeji v obchodech.

- Zapojte spotřebič do elektrické zásuvky. Odkapávací miska (6), misky (3), (4), (5) a poklička (1) by měly být na svých místech.
- Nastavte čas vaření na 25 minut.

UPOZORNĚNÍ: Pokud ocet začne kypět a vylévat se na podstavec, vypněte ovládání času a odpojte zařízení od sítě. Odeberte trochu octa.

- Až zařízení pípne, odpojte parní hrnec od sítě a nechejte jej úplně vyschnout a pak ocet vylijte.
- Několikrát zásobník na vodu s topným blokem vypláchněte studenou vodou a nechejte vyschnout.

Ekologicky vhodná likvidace

Obalový materiál jednoduše neodhoďte. Obaly a balící prostředky elektrospotřebičů Twist jsou recyklovatelné, a zásadně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Pytlík z polyetylenu (PE, PE-HD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětovnému využití.



Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odřiznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému patříte.

Toto elektrozařízení nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. ZELMER CENTRAL EUROPE s.r.o. je zapojena do kolektivního systému ekologické likvidace elektrozařízení u firmy Elektrowin a.s. Více na www.elektrowin.cz.

Veškeré opravy svěřte odborníkům v servisních střediscích. Záruční i pozáruční opravy osobně doručené nebo zaslané poštou provádí servisní střediska ZELMER – viz. SEZNAM ZÁRUČNÍCH OPRAVEN.

Dovozce/výrobce nezodpovídá za případné škody způsobené použitím zařízení v rozporu s jeho určením nebo chybnou obsluhou.

Dovozce/výrobce si vyhrazuje právo výrobek kdykoli, bez předchozího oznámení, upravovat za účelem přizpůsobení výrobku právním předpisům, normám, směricím nebo z konstrukčních, obchodních, estetických nebo jiných důvodů.

Blahoželáme Vám k výberu nášho zariadenia a vítame Vás medzi používateľmi výrobkov Zelmer.

Ak chcete získať najlepšie výsledky, odporúčame Vám používať len originálne príslušenstvo firmy Zelmer. Príslušenstvo bolo navrhnuté špeciálne pre tento výrobok.

Prosíme Vás, aby ste si dôkladne prečítali túto inštrukciu používania. Obzvlášť by ste sa mali sústreďiť na pokyny týkajúce sa bezpečnosti, tak aby ste sa počas používania zariadenia vyhli nehodám a/alebo poškodeniu zariadenia. Inštrukciu používaniu uschovajte, aby ste ju mohli využívať taktiež aj počas ďalšieho používania zariadenia.

Pokyny týkajúce sa bezpečnosti

- Pred začatím používania parného hrnca sa oboznáňte s obsahom celej inštrukcie obsluhy.
- Parný hrniec je určený na domáce použitie. V prípade využívaní na ciele gastronomického podnikania, sa podmienky záruky menia.
- Parný hrniec vždy pripájajte do zásuvky elektrickej siete (jedine premenlivého prúdu), ktorá je vybavená ochranným kolíkom s napätím, ktorý je v súlade s tým, ktorý je uvedený na charakteristickej tabuľke zariadenia.
- Vždy kladte zariadenie na plochom, rovnom povrchu.
- Vyťahujte parný hrniec z elektrickej zásuvky, ak nie je používaný, ako aj pred začatím čistenia.
- Nevytahujte zástrčku z elektrickej zásuvky, ťahajúc za vedenie.
- Prívodné vedenie nemôže prejsť cez okraj stola alebo dosky a nemôže sa dotýkať horúceho povrchu.
- Zariadenie sa nesmie zapínať, ak sú napájací kábel, kryt alebo rukoväť viditeľným spôsobom poškodené. V takom prípade odovzdajte zariadenie do servisu.

Ak sa neodpojitelný elektrický kábel poškodí, musí ho vymeniť výrobca alebo špecializovaný opravárenský podnik alebo vykvalifikovaná osoba, aby ste predišli nebezpečenstvu.

Spotrebič smú opravovať iba odborne spôsobilí zamestnanci. Nesprávne vykonaná oprava môže byť príčinou vážneho ohrozenia pre používateľa. V prípade poruchy odporúčame, aby ste sa obrátili na špecializovaný servis.

- Pred demontážou častí nechajte zariadenie vychladnúť.

Dávajte pozor pri prenášaní zariadenia, ktoré obsahuje horúce potravinárske produkty, vodu alebo iné horúce tekutiny. Snažte sa vyhnúť vkladaniu rúk nad zapnutý parný hrniec.

- Vypínajte zariadenie tlačítkom .
- Aby ste sa vyhli opareniu, dvíhajte a odkladajte prikrývku opatrne. Voda by mala stekať do parného hrnca.
- Pamätajte, aby sa úroveň vody v zásobníku vždy nachádzala medzi označeniami MIN a MAX. V takom prípade proces varenia bude prebiehať správne.
- Užívanie parného hrnca s príliš malým množstvom vody

(nižšie ako úroveň MIN) môže mať vplyv na prehriatie vykurovacích elementov parného hrnca a za následok jeho poškodenie.

- Neumývajte pod tečúcou vodou a neponárajte vykurovací agregát do vody.
- Na umývanie výstuže vykurovacieho agregátu nepoužívajte agresívne detergenty také ako emulzia, mliečko, krémy atď. Môžu one okrem iného odstrániť nanosené grafické informačné symboly, také ako: miera, označenia, výstražné znaky atď.
- Nedotýkajte sa horúceho povrchu. Na prenášanie horúcich materiálov používajte vždy kuchynské rukavice.

Nedržte ruky, tvár ani iné časti tela nad zariadením počas jeho výkonu, pretože vytvára paru. Pokrývku dvíhajte pomaly. Na skontrolovanie stavu výrobkov používajte nástroje s dlhšími držiakmi.

- Neumiestňujte zariadenie na horúcich plynových alebo elektrických sporákoch, v mikrovlnných rúrach, vyhriatej rúre, ani priamo pod skrinkami.
- Nezapínajte parný hrniec pri zápalných a/alebo výbušných výparoch.
- Používanie dodatkov, ktoré nie sú odporúčané producentom zariadenia, Vás môžu poraniť.
- Deti vo veku viac ako osem rokov, osoby s ohraničenými psychickými, zmyslovými alebo mentálnymi ako aj osoby, ktoré nemajú dostatočné skúsenosti alebo nie sú dostatočne oboznámené s používaním tohto zariadenia, môžu vykonávať prácu so zariadením pod dohľadom alebo po dôkladnom oboznámení sa s možnými rizikami a pravidlami bezpečnosti pri práci so zariadením. Zabráňte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Spotrebič môžu čistiť alebo konzervovať iba deti vo veku viac ako osem rokov a iba v prítomnosti zodpovednej osoby.
- Prístroj nie je určený na prácu s použitím vonkajších časových vypínačov alebo samostatného systému diaľkovej regulácie.

Je potrebné uistiť sa, že vyššie uvedené pokyny boli náležite pochopené.

Technické údaje

Technické parametre sú uvedené na charakteristickej tabuľke výrobku.

Parný hrniec je zariadením I. triedy, vybaveným prípojným vedením s ochranným káblom a zástrčkou s ochranným kontaktom.

Parný hrniec spĺňa požiadavky platných noriem.

Zariadenie je v súlade s požiadavkami direktív:

- Elektrické zariadenie nízkeho napätia (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická komatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobok je označeným znakom CE na charakteristickej tabuľke.

Stavba zariadenia

(Obr. A)

- 1 Pokrývka s otvormi na paru
- 2 Miska na výrobky napr. ryža, polievka
- 3 Horná parná nádoba (označená na rukovätiach na prenášanie symbolom 3)
- 4 Stredná parná nádoba (označená na rukovätiach na prenášanie symbolom 2)
- 5 Dolná parná nádoba (označená na rukovätiach na prenášanie symbolom 1)
- 6 Odtoková tácka
- 7 Miesto na bylinky a korenie
- 8 Dyfúzer pary
- 9 Zásobník vody s vykurovacím agregátom
- 10 LCD displej
- 11 Nastavenie času prípravy tlačidlo „+“
- 12 Nastavenie času prípravy tlačidlo „-“
- 13 Tlačidlo štart/stop 
- 14 Tlačidlo nastavenia režimu MENU
- 15 Tlačítko zapni/vypni 
- 16 Tlačidlo automatického časovača 

Príprava parného hrnca na varenie

- Vyberte zariadenie a všetky dodatky z balenia.
- Odstráňte všetky samolepiace etikety.
- Umyjte pokrývku (1), parné misky (3), (4), (5), odtokovú tácku (6), dyfúzer pary (8) teplou vodou s trochou pury na umývanie riadu.
- Dôkladne opláchnite vyššie uvedené časti parného hrnca a vysušte ich.
- Vnútro zásobníka na vodu (9) pretrite vlhkou handričkou.

Pôsobenie a obsluha parného hrnca (Obr. B)

- 1 Postavte zariadenie na stabilnom, rovnom povrchu, ďaleko od predmetov, ktoré horúca para môže poškodiť, napríklad steny a visiace skrinky.
- 2 Nalejte vodu priamo do zásobníka (9), na úroveň medzi označením MIN – MAX (neprekračujte maximálnu úroveň 1,2 litra). Počas varenia doplňajte vodu, nalievajúc ju cez vtok vody.
- 3 Odtokovú tácku (6) umiestnite na zásobník vody (9) a skontrolujte, či je na nej položená plocho.

Na odtokovej tácke (6) na mieste na bylinky a korenie (7) položte čerstvé alebo sušené korenie, aby ste jedlu dodali vôňu a zvýšili ich zdravotné výhody. Tymián, koriander, bazalka, curry a estragón, a taktiež cesnak, rasca alebo chren to je iba niekoľko koreni, ktoré posilňujú vôňu jedla tak, že soľ vôbec nie je potrebná.

Odtokovú tácku (6) je možné taktiež používať bez umiestňovania korenia.

- 4 Vložte výrobky do misiek. Odporúča sa ukladanie najväčších porcií, ktoré si vyžadujú dlhší čas na prípravu, do dolnej misiek (5).

Objem nádob:

- Horná parná miska – 3,4 l
- Stredná parná miska – 2,6 l
- Dolná parná miska – 2,5 l

POZOR: výrobky určené na varenie na pare očistite a položte voľno na parných miskách tak, aby sa nezabránilo celkovému prieplyvu vzduchu v sítkách parných misiek.

Do zásobníka vody nedodávajúte soľ, čierne korenie, korenie, bylinky, víno, rôsol ani žiadne tekutiny okrem vody z vodovodu.

- 5 Misku/misky postavte na zásobník vody (9) a prikryte zariadenie pokrývkou (1).

Parný hrniec môže mať poukladané 1, 2 alebo 3 parné misky, v závislosti od množstva výrobkov určených na varenie na pare. Parné misky (3), (4), (5) je možné spájať podľa obrázku uvedeného v kapitole „Stavba zariadenia“ (pri používaní dvoch misiek, stiahnite hornú parnú misku (3); pri používaní jednej misiek, stiahnite hornú parnú misku (3) a strednú parnú misku (4) zo zariadenia).

Spotrebič môžete použiť na varenie ryže. Vsypte ryžu a nalejte vodu do nádoby na ryžu v pomere uvedenom v TABULKE ČASOV VARENIA, potom nádobu na ryžu vložte do parnej nádoby.

Spotrebič môžete tiež použiť na varenie vajec.

POZOR: Počas používania zariadenia sa nedotýkajte výstuže zásobníka vody s vykurovacím agregátom (9), parných misiek (3), (4), (5) ani pokrývky (1), pretože sú veľmi horúce.

- 6 Vložte zástrčku napájacieho kábla do sieťovej zásuvky.

- 7 Zvoľte režim varenia – stlačte niekoľkokrát tlačidlo MENU (14). Zariadenie je naprogramované na varenie rôznych potravín. Je potrebné vybrať jeden z nižšie uvedených spôsobov varenia:

	Vajcia	Ryby	Zelenina	Mäso	Kurča	Ryža	Udržiavanie teploty	Program 1	Program 2
								P 1:00	P 2:00
Odporúčany čas [min.]	12	15	20	30	35	40	10	Možnosť nastaviť čas varenia	Možnosť nastaviť čas varenia

Po stlačení tlačidla voľby režimu MENU (14) počujete zvukový signál, súčasne sa na displeji (10) zobrazí ikonka zodpovedajúca druhu potravín a prednastavený čas do konca varenia.

⑧ Stlaďte tlačidlo štart/stop (13), zvolený režim sa aktivuje a zariadenie bude v nastavenom čase zapnuté.

POZOR: Neklad'te ruky do zariadenia počas varenia. Na kontrolu postupu varenia alebo na miešanie použijte prístroje s dlhým držiakom.

- Stlaďte tlačidlo štart/stop (13) pre zastavenie varenia.
 - Pre opätovné zapnutie varenia treba opäť zapnúť tlačidlo štart/stop (13).
 - ⑨ Pre zmenu nastavenia času varenia treba stlačiť tlačidlo nastavenia času varenia „+“ alebo „-“. Nastavenie času môžete meniť aj počas varenia pri použití automatického režimu varenia.
 - Pre zmenu nastavenia režimu varenia počas fungovania zariadenia stlaďte tlačidlo štart/stop (13) a potom tlačidlom MENU (14) zmeňte režim varenia. Po zvolení režimu varenia stlaďte tlačidlo štart/stop (13).
 - Počas varenia bude symbol  na displeji (10) blikáť.
 - S cieľom vypnúť zariadenie stlaďte tlačidlo štart/stop (13) a potom tlačidlo .
 - Program 1 a Program 2 musí užívateľ nastaviť sám a nastavenie uložiť do pamäte. Návod, ako nastaviť P1 a P2 sa nachádza nižšie.
 - ⑩ Po uplynutí nastaveného času varenia, zariadenie dvakrát zapípa a automaticky prejde na spôsob udržiavania teploty. Ikonka  začne blikáť.
- Po 20 minútach udržiavania teploty, zariadenie päťkrát zapípa a automaticky sa vypne.
- ⑪ Po ukončení varenia v pare vytiahnite zástrčku napájacieho kábla z napájacej siete.
 - ⑫ Uchopte rukoväť vrchnáka a zložte ho, potom zložte zo zásobníka vody všetky nádoby.

POZNÁMKA: Počas vyberania odtokovej tácky (6) buďte opatrní, pretože voda v zásobníku vody (9) a tekutina nachádzajúca sa na odtokovej táčke (6) môžu byť ešte stále horúce, aj keď iné časti už vychladli.

Program 1 a Program 2

- Stlaďte a pridržte tlačidlo MENU (14) po dobu cca. 3 sekúnd, začne blikáť ikonka .
- S cieľom zvoliť P2, opäť stlaďte tlačidlo MENU (14), začne blikáť ikonka .
- Nastavte požadovaný čas varenia: stlaďte tlačidlá nastavenia času varenia „+“ alebo „-“, po každom stlačení počujete zvukový signál.
- Pre uloženie nastaveného času do pamäte stlaďte tlačidlo štart/stop (13). Číslice na displeji prestanú blikáť.

POZOR: Používajte programy P1 a P2 pre uloženie do pamäte najčastejšie používaných časov varenia. Na-

príklad ak vo varnom hrnci často varíte mäso pri čase varenia 55 minút, nastavte pre program P1 alebo P2 čas varenia na 55 minút.

Počas varenia s použitím programu P1 a P2 je možné nastavovať čas.

Nastavenie automatického časovača

- Stlaďte tlačidlo automatického časovača .
- Nastavte čas, po ktorom chcete, aby sa zaplo varenie: stlaďte tlačidlo nastavenia času varenia „+“ alebo „-“.
- Nastavenie času sa bude zväčšovať v nasledujúcich intervaloch 0 min, 5 min, 10 min, 15 min, ..., ..., 23.55 min, 0 min (opačné poradie po stlačení tlačidla „-“).
- Stlaďte tlačidlo štart/stop (13). Na displeji sa zobrazia dostupné režimy varenia spolu s ikonkou .
- Nastavte režim varenia stlačením tlačidla MENU (14).
- V prípade, ak budete potrebovať nastaviť čas varenia, stlaďte tlačidlo nastavenia času varenia „+“ alebo „-“.
- Stlaďte tlačidlo štart/stop (13).
- Čas, po uplynutí ktorého sa má začať varenie, sa bude zmenšovať v intervaloch po jednej minúte, na displeji sa zobrazí ikonka .
- Varenie sa začne po tom, keď časovač dosiahne hodnotu 0.
- Po ukončení varenia počujete dvakrát zvukový signál a zariadenie sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty. Začne blikáť ikonka .
- Po 20 minútach udržiavania teploty počujete päťkrát zvukový signál a zariadenie sa automaticky vypne.

Udržiavanie teploty

Potraviny varené na pare sú najaromatickejšie a najzdravšie ihneď po pripravení. Avšak ak budete potrebovať udržiavať jedlo teplé po krátku dobu, použite funkciu udržiavania teploty : stlaďte tlačidlo MENU (14) a ak je to potrebné nastavte čas pomocou príslušného tlačidla nastavenia času varenia „+“ alebo „-“.

Automatické udržiavanie teploty

- Zariadenie automaticky prechádza na spôsob udržiavania teploty na 20 minút po uplynutí ľubovoľného alebo zvoleného času varenia.
- Po ukončení práce v spôsobe udržiavania teploty sa ozve päťnásobné zapípanie. Zariadenie sa automaticky vypne.

POZOR: Počas prevádzky zariadenia v režime udržiavania teploty na displeji bude blikáť ikonka .

Dolievanie vody počas varenia

V prípade potravín, ktoré si vyžadujú dlhší čas na varenie:

- Ak hladina vody poklesne pod úroveň MIN, počujete nepretržitý zvukový signál; symbol  začne blikáť.
- Skontrolujte úroveň vody.
- Ak úroveň vody spadne pod úroveň MIN, dolijte vodu cez vtok vody.

- Ak hladina vody prekročí úroveň MIN, zvukový signál bude prerušený a symbol  prestane blikať. Stlačte tlačidlo štart/stop (13), čím opäť zapnete zariadenie.

Automatické vypnutie zariadenia

Zariadenie sa vypína automaticky, ak je pripojené do siete a je ponechané bez dohľadu.

Parný hrniec sa vypína automaticky po minúte, pri čom sa ozve dojnásobný zvukový signál v nasledujúcich situáciách:

- Po ukončení zvolenej operácie.
- Ak zvolený program nebol potvrdený po automatickom zapnutí spôsobu udržiavania teploty.

Aby ste mohli opäť zapnúť zariadenie, stačí stlačiť tlačítko .

Užitočné rady

- Varenie v hornej parnej miske (3) si môže vyžadovať dlhší čas na varenie vzhľadom na nižšiu teplotu pary v hornej časti parného hrnca.
- Odporúča sa, aby porcie výrobkov mali podobnú veľkosť. Ak sú porcie rôznej veľkosti a vyžaduje sa ich ukladanie vrstvami, menšie kúsky sa ukladajú navrchu.
- Výrobky v parných miskách (3), (4), (5) alebo v miskách

na výrobky (2) by nemali byť stlačené. Medzi porciami výrobkov zachovávajúte odstup, aby bol zabezpečený maximálny prieplyv pary.

- V prípade varenia väčšieho množstva výrobkov, v polovici varenia odložte pokrivku (1) a pomiešajte potraviny nástrojom s dlhým držiakom, chrániac si pri tom kuchynskými rukavicami dlane pred parou.
- Soľ a korenie dodávajúte do parných misiek (3), (4), (5) až po ukončení varenia. To umožní vyhnúť sa poškodenia ohrievadla, nachádzajúceho sa v zásobníku vody (9).
- Tekutinu zbierajúcu sa na odtokovej táčke (6) je možné uchovať a použiť na prípravu polievok alebo omáčok.
- V zariadení nevarte mrazené mäso, hydinu a morské plody. Pred varením je potrebné ich dôkladne umyť.

Tabuľka časov na prípravu jedla

POZOR: Časy varenia sú uvedené v tabuľkách a prípi-soch, majú výlučne orientačný charakter. Čas varenia sa môže meniť v závislosti od veľkosti porcie, jej ulo-ženia v parnej miske, čerstvosti výrobkov a individuál-ných preferencií. Pri oboznamovaní sa so zariadením je možné meniť čas varenia.

Zelenina

- Zelenú, listnatú zeleninu varte najkratšie, pretože rýchlo stráca farbu.
- Mrazenú zeleninu nerozmrazujte pred varením.

Zelenina	Druh	Váha/množstvo kusov	Odporúčané korenie	Čas varenia [min.]	Odporúčania
Artičoky	Čerstvé	3 priemerné	Cesnak, Estragón, Kôpor	45-50	
Špargle	Čerstvé/Mrazené (zelené)	400 g	Medovka, Bobkové listy, Tymián	13-15/16-18	Narežte hlúby križom, tým para bude ľahšie prenikať.
Borkolice	Čerstvé/Mrazené	400 g	Cesnak, Mleté čierne korenie, Estragón	16-18/15-18	
Mrkva na kolieska	Čerstvá	400 g	Aníz, Mäta, Kôpor	20-22	V polovici varenia zemiešajte.
Karfiol	Čerstvý/Mrazený	400 g	Rozmarín, Bazalka, Estragón	16-18/18-20	V polovici varenia zemiešajte.
Špenát	Čerstvý/Mrazený	250 g	Trebulka, Tymián, Cesnak	8-10/18-20	V polovici varenia zemiešajte.
Fazuľa	Čerstvá	400 g	Rasca, Semienka kôpru, Saturejka	18-20	V polovici varenia zemiešajte.
Hrášok	Čerstvý/Mrazený (lúskaný)	400 g	Bazalka, Majoránka, Mäta	10-12/15-18	V polovici varenia zemiešajte.
Zemiaky (polovičky)	Čerstvé	400 g	Trebulka, Pažítka, Kôpor	20-22	

Mäso a hydina

- Výhodou varenia na pare je to, že všetká masť steká z mäsa. Teplota počas varenia nie je príliš vysoká, preto by ste si mali vyberať mäkké, chudé mäso a odstraňovať z neho mastnoty. Mäso, ktoré sa hodí na grilovanie, je taktiež vhodné aj na varenie na pare.
- Počas varenia dodajte čerstvé bylinky, aby potraviny nasiakli silnejšou vôňou.

Výrobok	Druh	Váha/množstvo kusov	Odporúčané korenie	Čas varenia [min.]	Odporúčania
Kuracie mäso	Filé bez kosti, mäso na pečeň	250 g (4 ks.) 450 g	Curry, Rozmarín, Tymián	12-15 30-35	Starostlivo odstráňte mastnotu.
Bravčovina	Sviečkovica, rebierko, steky alebo rezne z rebierka	400 g (4 ks.)	Curry, Medovka, Tymián	5-10	Starostlivo odstráňte mastnotu.
Hovädzina	Hovädzie rezne, steky zo sviečkovice alebo biftek	250 g	Curry, Paprika, Tymián	8-10	Starostlivo odstráňte mastnotu.

Ryby a morské plody

- Mrazené ryby je možné variť bez rozmrazovania, ak sa pred varením oddelia, čím sa čas varenia predĺži.
- Počas varenia dodávajte kúsky citrónu a bylinky, aby ste zosilnili vôňu potravín.

Výrobok	Druh	Váha/množstvo kusov	Odporúčané korenie	Čas varenia [min.]
Kôrovce	Čerstvé	400 g	Majoránka, Medovka	8-10
Krewetky	Čerstvé	400 g	Medovka, Cesnak	6
Lastúrniky	Čerstvé	400 g	Medovka, Cesnak	8-10
Homár (chvost)	Mrazené	2 ks. po 400 g	Chrzan, Czosnek	20-22
Rybíe filé	Čerstvé /Mrazené	250 g	Horčica, Čierne korenie, Majoránka	6-8/10-12

Ryža

Používajte misky na ryžu (2). Zároveň s ryžou nalejte potrebné množstvo vody.

Výrobok	Druh	Množstvo/Množstvo vody	Čas varenia [min.]	Odporúčania
Ryža	Biela	200 g/300 ml	35-40	Dve porcie

Čistenie a konzervácia (Obr. C)

POZOR: Podstavec, napájací kábel a zástrčka sa nesmú ponárať do vody.

- ① Pred čistením odpojte zariadenie zo siete a nechajte ho úplne vychladnúť.
 - ② Vyberte párne nádoby, podnos na odkvapkávanie, vyprázdnite ich, vylejte vodu zo zásobníka na vodu a zásobník utrite vlhkou handričkou.
 - ③ Umyte všetky prvky spotrebiča (okrem zásobníka na vodu s ohrievacou sústavou) teplou vodou s prostriedkom na umývanie riadu.
- Vyššie uvedené elementy parného hrnca je možné taktiež umývať na hornej úrovni umývačky riadu, využívajúc pri tom krátky cyklus umývania. Avšak neustále umývanie v umývačke riadu, môže mať vplyv na stratu lesku vonkajšieho povrchu a jej matnutie.
- ④ Každý prvok utrite dosucha.

POZOR: Zásobník na vodu s ohrievacou sústavou sa nesmú umývať pod tečúcou vodou ani sa nesmú ponárať do vody.

Na umývanie telesa ohrievacej sústavy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ako emulzia, mliečko, pasta a pod. Tieto prostriedky môžu okrem iného zotrieť informačné grafické prvky, ako napr.: mierky, označenia, výstražné značky a pod.

Odstraňovanie vodného kameňa zo zásobníka na vodu

Po 2-3 mesiacoch neustáleho používania v zásobníku vody s vyhrievacím agregátom (9) sa môžu oddeliť chemické zlúčeniny. Je to normálny jav. Množstvo vodného kameňa závisí do tvrdosti vody. Je nutné pravidelné odstraňovanie vodného kameňa, aby ste zabezpečili potrebné množstvo vytváranie pary a predĺžili obdobie spotreby parného hrnca na používanie.

- Naplňte zásobník vody (9) bielym (alebo tmavým) octom do maximálnej úrovne.

POZNÁMKA: Nepoužívajte chemické substancie na odstraňovanie vodného kameňa ani výrobkov na odstraňovanie vodného kameňa, ktoré sú voľne dostupné.

- Pripojte zariadenie do elektrickej zásuvky. Počas tohto procesu odtoková tácka (6), parné misky (3), (4), (5) a pokryvka (1) by sa mali nachádzať každá na svojom mieste.
- Nastavte čas varenia na 25 minút.

POZNÁMKA: Ak ocot začne vriieť a vylievat' sa na základ, vypnite regulátor času varenia a odpojte zariadenie z elektriky. Trochu zmenšite množstvo octu.

- Keď zariadenie zapípa, odpojte parný hrniec z elektriky a nechajte ho, aby úplne vychladol a následne vylejte ocot.
- Niekoľkokrát studenou vodou opláchnite zásobník vody spolu s vyhrievacím agregátorom a vysušte ho.

Ekologicky vhodná likvidácia

Obalový materiál nevyhadzujte. Obaly a baliace prostriedky elektrospotrebičov ZELMER sú recyklovateľné a zásadne by mali byť vrátené na nové zhodnotenie. Kartónový obal odovzdajte do zberne starého papiera. Vrecká z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odovzdajte do zberne PE na opätovné zužitkovanie.

Po ukončení životnosti spotrebič zlikvidujte prostredníctvom na to určených recyklačných stredísk. Ak má byť prístroj definitívne vyradený z prevádzky, doporučuje sa po odpojení prívodnej šnúry od elektrickej siete jej odstránenie (odrezanie), prístroj tak bude nepoužiteľný.



Informujte sa láskavo na Vašej obecnej správe, ku ktorému recyklačnému stredisku patríte.

Tento elektrospotrebič nepatrí do komunálneho odpadu. Spotrebiteľ prispieva na ekologickú likvidáciu výrobku. ZELMER SLOVAKIA spol. s r.o. je zapojená do systému ekologickej likvidácie elektrospotrebičov u firmy ENVIDOM – združenie výrobcov. Viac na www.envidom.sk.

Opravy spotrebičov si uplatníte u odborníkov v servisných strediskách. Záručné a pozáručné opravy doručené osobne alebo zaslané poštou prevádzajú servisné strediská firmy ZELMER – vid' ZOZNAM ZÁRUČNÝCH SERVISOV.

Dovozca/výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné škody vzniknuté vo výsledku použitia zariadenia v rozpore s jeho určením alebo vo výsledku nesprávnej obsluhy.

Dovozca/výrobca si vyhradzuje právo výrobok kedykoľvek upravovať bez predchádzajúceho oznámenia za účelom prispôsobenia právnym predpisom, normám, smerniciam alebo z konštrukčných, obchodných, dizajnových alebo iných dôvodov.

Gratulálunk a készülék kiválasztásához és üdvözöljük a Zelmer termékkel felhasználói között.

A legjobb hatások elérése érdekében javasoljuk, hogy használjon eredeti Zelmer tartozékokat. Kifejezetten ehhez a termékhez lettek kifejlesztve.

Kérjük figyelmesen olvassa el a használati utasítást. Különös figyelmet kell szentelni a biztonsági előírásoknak, azért, hogy a készülék használata során a baleseteket és/vagy a készülék sérülését megelőzze. A használati utasítást kérjük megőrizni, hogy a termék későbbi használata során is rendelkezésre álljon.

Biztonsági előírások

- Az ételpároló üzembehelyezése előtt ismerkedjen meg a használati utasításban leírtakkal.
- Az ételpároló hazatartásbeli használatra készült. A vendéglátóipari felhasználása esetén a garancia feltételei módosulnak.
- Az ételpárolót mindig földelt (kizárólag váltóáramú) hálózati konnektorhoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megegyezik a készülék névleges adattáblázatában megadott adattal.
- A készüléket mindig lapos, egyenletes felületre helyezze.
- Az ételpárolót kapcsolja ki a konnektorból, ha nincs használva valamint a tisztítása előtt.
- Ne húzza ki a dugót a vezetéknel fogva a konnektorból.
- A hálózati csatlakozó kábel ne lógjon le az asztallapról vagy a konyhabútor lapjáról és az nem érhet semmiféle forró felülethez.
- Ne indítsa be a készüléket, ha a hálózati csatlakozó kábele, a külső burkolata vagy a fogantyúja szemmel láthatólag sérült. Ilyen esetben vigye el a készüléket a szervízbe.

Ha a tápkábel sérült, a cserét a készülék gyártójának vagy a szakértőnek ajánljuk megbízni a veszedelem kikerülése céljából.

A készülék javítását kizárólag csak arra kiképzett szakember végezheti. A helytelenül elvégzett javítás a használó számára komoly veszélyt jelenthet. Meghibásodás esetén forduljon a szakszervízhez.

- A készülék tartozékainak a szétszerelése előtt várja meg, míg azok kihűlnék.

Ha a készülék forró élelmiszert, vizet vagy más forró folyadékot tartalmaz, más helyre történő áthelyezésekor fokozottan ügyeljen. Ne tegye a kezét a működő ételpároló fölé.

- A készüléket a  gombbal kapcsolja ki.
- Az égési sérülés elkerülése végett a fedőt óvatosan emelje fel és vegye le. A víznek az ételpárolóba kell lecsurgania.
- Ügyeljen arra, hogy a víz szintje a víztartályban mindig a MIN és MAX jelek között legyen. Ilyen esetben a főzési folyamat megfelelő lesz.

- A készülék túl kevés vízzel való használata (a MIN szint alatt), az ételpároló fűtőelemeinek a túlmelegedését és ennek következtében a készülék megsérülését okozhatja.
- Ne mossa el folyó víz alatt és ne merítse a fűtőrész vízbe.
- A fűtőrész külső burkolatának a mosogatásához ne használjon erős detergenset, emulzió, folyékony súroló vagy tisztítópaszta stb. formájában. Azok, többek között eltávolíthatják a készüléken található információs grafikai jelzéseket, mint pl.: skálabeosztás, jelzések, figyelmeztető jelek, stb.
- Ne érjen a forró felületekhez. Ha forró anyagokat kíván másik helyre vinni, használjon mindig konyhai védőkesztyűt.

Az ételpároló működése közben tartsa távol a kezét, arcát és más testrészeit a készüléktől, mivel az gőzt bocsát ki. A fedőt lassan emelje fel. Az étel állapotának az ellenőrzéséhez használjon hosszú fogantyús eszközöket.

- A készüléket ne tegye forró gázegőre vagy elektromos főzőlapra, mikrohullámú sütőbe, felforrósodott tűzhelyre vagy közvetlenül a konyhaszekrények alá.
- Az ételpárolót ne kapcsolja be tűz- és/vagy robbanásveszélyes környezetben.
- A készülék gyártója által nem javasolt tartozékok alkalmazása testi sérülést okozhat.
- Nyolc év feletti gyermekek, pszichikai, érzékszervi vagy értelmi képességeikben korlátozott személyek, valamint azok, akik nem rendelkeznek kellő tapasztalattal és ismerettel, a berendezést kizárólag felügyelettel, vagy a lehetséges veszélyek és a használat módjának előzetes ismertetése után használhatják azt. Nem szabad megengedni, hogy a gyermekek játszanak a berendezéssel. Nyolc év feletti gyermekek, megfelelő felügyelet mellett, tisztíthatják és karbantarthatják a berendezést.
- A készülék működtetéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót vagy külön távvezérlő rendszert csatlakoztatni.

Győződjön meg arról, hogy a fenti utasításokat megértette-e.

Műszaki adatok

A műszaki paramétereket a termék névleges adattáblázata tartalmazza.

Az ételpároló az I. biztonsági osztályba tartozó készülék, amely földelt kábellel és földelt hálózati dugóval van felszerelve.

Az ételpároló az érvényes szabványoknak megfelel.

A készülék az alábbi irányelveknek megfelelő:

- Kisfeszültségű elektromos berendezések (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromágneses kompatibilitás (EMC) – 2004/108/EC.

A készülék a névleges adattáblázaton CE jelzéssel van ellátva.

A készülék szerkezeti felépítése (A. ábra)

- 1 Gőzáteresztő lyukacsos fedő
- 2 Terméktál pl. rizsnek, levesnek
- 3 A felső párolóedény (a fogantyún a 3 jel található)
- 4 A középső párolóedény (a fogantyún a 2 jel található)
- 5 Az alsó párolóedény (a fogantyún az 1 jel található)
- 6 Csepegtetőtálca
- 7 A fűszerek és gyógynövények helye
- 8 Gőzképző
- 9 Vízartály fűtőrésszel
- 10 Az LCD-kijelző
- 11 Az időmérő „+” nyomógombja
- 12 Az időmérő „-” nyomógombja
- 13 A start/stop nyomógomb  11
- 14 A MENU nyomógomb
- 15 Be-/Ki kapcsológomb 
- 16 Az automata időmérő nyomógomb 

Az ételpároló működés előtti előkészítése

- Vegye ki a készüléket és összes tartozékát a csomagolásából.
- Távolítsa el az összes öntapadós címkét.
- Mossa el a fedőt (1), a párolóedényeket (3), (4), (5), csepegtetőtálcat (6), gőzképzőt (8) folyékony mosogatószeres meleg vízben.
- Az ételpároló fent említett részeit öblítse el alaposan majd szárítsa meg őket.
- A víztartály (9) belsejét törölje ki nedves ruhával.

Az ételpároló működése és kezelése (B. ábra)

- 1 A készüléket tegye stabil, egyenletes felületre, távol olyan tárgyaktól, amelyekben a forró gőz kárt okozhat, mint pl. fal és függő szekrények.
- 2 Öntse be a vizet közvetlenül a víztartályba (9), a MIN – MAX jelzések közötti szintig (ne haladja meg a maximális 1,2 literes szintet). Az étel készítése közben a víztöltő nyíláson keresztül pótolja a vizet.
- 3 A csepegtetőtálcat (6) tegye a víztartályra (9) és ellenőrizze, hogy az azon vízszintes helyzetben van-e.

A csepegtetőtálcan (6) a fűszerek és gyógynövények helyére (7) tegye a friss vagy szárított fűszereket, hogy azok a készített ételeknek megfelelő aromát adjanak és fokozzák

azoknak az egészségre nézve fontos előnyeit. A kakukkfű, koriander, bazsalikom, kapor, curry és tárkony, valamint fokhagyma, köménymag és a torma, ezek csak a fűszerek közül egyesegek, amelyek az étel aromáját olyan nagy mértékben befolyásolják, hogy a só már nem szükséges.

A csepegtetőtálcat (6) használhatja fűszerek elhelyezése nélkül is rajta.

- 4 Tegye be a termékeket az edényekbe. A hosszabb párolási időt igénylő termékeket ajánlatos az alsó edénybe helyezni (5).

Az edények űrtartalma:

- Felső párolóedény – 3,4 l
- Középső edény – 2,6 l
- Alsó párolóedény – 2,5 l

FIGYELEM: A párolásra szánt termékeket tisztítsa meg és helyezze el őket lazán a párolóedényekben, úgy, hogy a párolóedények lyukacsos fenekén ne zárják el teljesen a légáramlást.

A víztartályba ne szórjon sót, borsot, fűszereket, gyógynövényeket, ne öntsön bele bort, húslevest és egyéb folyadékot, a csapvíz kivételével.

- 5 Az edényt/edényeket helyezze a víztartályra (9) és a készülékre tegye rá a fedőt (1).

Az ételpárolóba a párolásra szánt termékek mennyiségétől függően 1, 2 vagy 3 párolóedényt tehet.

A párolóedényeket (3), (4), (5) „A készülék szerkezeti felépítése” c. fejezetben bemutatott ábra szerint lehet összeilleszteni (két edényt alkalmazva, vegye le a felső párolóedényt (3); ha egy edényt kíván használni, a készülékről vegye le a felső (3) és középső párolóedényt (4)).

A készülék rizs főzésére is felhasználható. Szórja be a rizst és öntse be a vizet a rizses tábla A FŐZÉSI IDŐK TÁBLÁZATÁBAN megadott arányban, majd tegye be a rizses tálat az ételpárolóba.

A készülék tojás főzésére is használható.

FIGYELEM: A készülék használata közben ne érjen a fűtőrésszes (9) víztartály burkolatához, a párolóedényekhez (3), (4), (5), vagy a fedélhez (1), mivel azok nagyon forrók.

- 6 Csatlakoztassa a hálózati dugót a konnektorhoz.
- 7 Válassza ki a főzésmódot a MENU nyomógomb (14) néhány másodperc megnyomásával. A készülék különböző ételek készítésére alkalmas. Válassza ki az alábbi főzési módok egyikét:

	Tojas	Hal	Zöldség	Hús	Csirke	Rizs	Melegen tart	Program 1	Program 2
								P 1:00	P 2:00
Javaolt idő [perc]	12	15	20	30	35	40	10	A főzési idő beállítása lehetséges	A főzési idő beállítása lehetséges

A MENU nyomógomb (14) megnyomása után hangjelzés hallatszik, a kijelzőn (10) az ételnek megfelelő jelzőlámpa jelenik meg, valamint a beállított főzési idő is.

⑧ Nyomja meg a start/stop nyomógombot (13), a kiválasztott főzősmód bekapcsolódik és a készülék a beállított időn belül működni fog.

FIGYELEM: A főzés során ne dugja be a kezét a készülékbe. A főzés menetének az ellenőrzése vagy keverés céljából használjon hosszú fogantyúval rendelkező eszközöket.

- Nyomja meg a a start/stop gombot (13), a főzési folyamat megszakításának céljából.
- A főzési folyamat újra indításának céljából, ismét meg kell nyomni a start/stop gombot (13).

⑨ A főzési idő módosításának céljából meg kell nyomni a „+” vagy „-” időmérő nyomógombot. A főzési folyamat alatt a főzési időt módosítani is lehet, az automata főzősmód segítségével.

- Ha módosítani kívánja a főzősmódot a készülék működése közben, nyomja meg a start/stop gombot (13), utána módosítsa a főzősmódot a MENU gomb (14) segítségével. A főzősmód beállítása után nyomja meg a start/stop gombot (13).
- A főzési folyamat alatt a kijelzőn (10) a  jelzőlámpa pulzáva villog.
- Ha ki akarja kapcsolni a készüléket, nyomja meg a start/stop nyomógombot (13) és a  gombot.
- A Program 1 és a Program 2 programokat önállóan kell beállítani és a beállítást tartani. A P1 és P2 programok beállítási utasítása alább található meg.

⑩ A beállított főzési idő eltelté után a készülék kettős hangjelzést ad és automatikusan átáll a hőfok-megőrzési módra. A jelzőlámpa  pulzáva villog.

A hőfok-megőrzési mód 20 perce után ötszörös hangjelzés hallható és a készülék automatikusan kikapcsol.

⑪ Az ételpárolás befejezése után húzza ki a csatlakozó dugót a konnektorból.

⑫ Vegye le a fedőt a fogantyújánál fogva, majd a viztartályról vegye le az összes párolóedényt.

FIGYELEM: A csepegtetőtálca (6) kivételekor fokozottan ügyeljen, mivel a viztartályban (9) lévő és a csepegtetőtálcán (6) összegyűlt víz még mindig nagyon forró lehet, annak ellenére, hogy a készülék egyéb részei már kihűltek.

Program 1 és Program 2

- Nyomja meg és tartsa kb. 3 másodpercig a MENU nyomógombot (14), a  jelzőlámpa pulzáva fog villogni.
- Ha a P2 programot választja, ismét nyomja meg a MENU nyomógombot (14), a  jelzőlámpa pulzáva fog villogni.
- Állítsa be a megfelelő főzési időt a „+” vagy „-” időmérő nyomógomb megnyomásával, a gomb megnyomása hangjelzést ad.

- A beállított idő megtartásának céljából, nyomja meg a start/stop gombot (13). A jelzőlámpa kialszik.

FIGYELEM: A P1 és P2 programokat arra is lehet használni, amikor meg akarja tartani a leggyakrabban használt főzési időt. Például, ha gyakran szokott húst készíteni a párolóban az 55 perces főzési időben, állítsa be a főzési időt a P1 vagy P2 programoknak 55 percre.

A P1 és P2 programok segítségével történő főzés közben lehetséges az idő módosítása.

Az automata időmérő beállítása

- Nyomja meg az automata időmérő gombját .
- Állítsa a megfelelő időt, melynek elteltével a főzési folyamat induljon, a „+” vagy „-” időmérő nyomógomb megnyomásával.
- Az idő beállítása a következő időszakaszokban növekszik 0 perc, 5 perc, 10 perc, 15 perc, ..., ..., ..., 23.55 perc, 0 perc (fordított folyamat a „-” gomb megnyomása után).
- Nyomja meg a start/stop gombot (13). A kijelzőn az elérhető főzésimódok jelennek meg a  jelzőlámpával együtt.
- Válassza ki a főzősmódot a MENU nyomógomb (14) megnyomásával.
- Ha a főzési időt kívánja beállítani, a „+” vagy „-” időmérő gombot nyomja meg.
- Nyomja meg a start/stop gombot (13).
- Az idő, melynek elteltével a főzési folyamat indul, egy perces szakaszokban csökken, a kijelzőn a  jelzőlámpa jelenik meg.
- A főzési folyamat megindul, amikor az időmérő 0 értéket ér el.
- Amikor a főzési folyamat befejeződött, kétszeres hangjelzés hallatszik, és a készülék automatikusan a „melegen tart” üzemmódba kapcsol. A  jelzőlámpa pulzáva fog villogni.
- 20 perc elteltével ötszörös hangjelzés hallatszik és a készülék automatikusan kapcsolódik ki.

A hőfok megőrzése

A párolt ételek legfinomabbak és legegészségesebbek, ha rögtön a készítésük után fogyasztjuk. Ha mégis az elkészült ételeket rövid ideig melegen kell tartani, használja a „melegen tart”  funkciót, a MENU gomb (14) megnyomásával, és amennyiben szükséges, állítsa be az időt a megfelelő „+” vagy „-” főzősmódot állító gombbal.

A hőfok automatikus megőrzése

- A készülék a szabadon kiválasztott főzési idő eltelté után automatikusan átáll a 20 perces hőfok-megőrzési módra.
- A hőfok-megőrzési üzemmód befejezése után ötszörös hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.

FIGYELEM: A „melegen tart” üzemmódban való működés alatt a kijelzőn a  jelzőlámpa villog.

A víz pótlása a főzés alatt

A hosszú főzést igénylő ételek esetén:

- Amikor a vízszint a MIN érték alatt van, hangjelzés hallatszik és a  jelzőlámpa pulzáva villog.
- Ellenőrizze a víz szintjét.
- Ha a víz szintje a MIN szint alá esik, a vízbetöltőn keresztül töltsön hozzá vizet.
- Amikor a vízszint a MIN érték felett van, a hangjelzés és a  jelzőlámpa kialszanak. Nyomja meg a start/stop gombot (13), a készülék újra indul.

A készülék automatikus kikapcsolása

A készülék automatikusan kikapcsol, ha a konnektorhoz van csatlakoztatva és felügyelet nélkül marad.

Az ételpároló az alábbi szituációkban egy perc után automatikusan kikapcsol, kettős hangjelzést adva:

- A beprogramozott működési mód befejezése után.
- Ha a kiválasztott program megerősítése a hőfok-megőrzés automatikus bekapcsolása után elmarad.

A készülék ismételt bekapcsolása céljából elegendő a  gombot benyomni.

Hasznos tanácsok

- A felső párolóedényben (3) történő főzés hosszabb főzési időt igényelhet a működő ételpároló felső részében uralkodó alacsonyabb hőmérséklet miatt.
- Javasoljuk, hogy az ételadagok egyforma nagyságúak legyenek. Ha az ételadagok különféle nagyságúak és

azokat több rétegben kell elhelyezni, a kisebb darabokat tegye felülre.

- Az ételpároló edényekben (3), (4), (5) vagy a terméktáblában (2) lévő ételeket nem szabad szorosan betenni. Az ételadagok között tartson távolságot, hogy a gőz maximális áramlása megfelelő módon biztosítva legyen.
- Nagyobb mennyiségű termékek főzése esetén a főzési idő felénél vegye le a fedőt (1) és az ételt keverje meg hosszú nyelű eszközzel, a kezét a gőztől védőkesztyűvel védve.
- A sőt és a fűszereket a párolóedényekbe (3), (4), (5) csak a főzés befejezése után szórja. Ezzel megelőzi a víztartályban (9) található vízfórralal sérülését.
- A csepegtetőtálcan (6) összegyűlt vizet nem muszáj kiönteni, az felhasználható levesek vagy szószok készítésére.
- A készülékben ne főzzön fagyasztott húst, baromfit és tenger gyümölcseit. A főzés előtt azokat teljesen fel kell olvasztani.

A főzési idők táblázata

FIGYELEM: A táblázatokban és ételreceptekben megadott főzési idők kizárólag tájékoztató jellegűek. A főzési idő az adagok nagyságától, azok elhelyezésétől a párolóedényekben, a termékek frissességétől és egyéni igényektől függően megváltozhat. A készülék egyre jobb megismerésének függvényében a főzési időt meg lehet változtatni.

Zöldségek

- A zöld, leveles zöldségeket a lehető legrövidebb ideig főzze, mivel azok gyorsan színüket veszítik.
- A fagyasztott zöldségeket a főzés előtt ne olvassza fel.

Zöldség	Fajta	Súly/darabszám	Javasolt fűszerek	Főzési idő [perc]	Javaslatok
Articsóka	Friss	3 közepes	Fokhagyma Tárkony, Kapor	45-50	
Spárga	Friss/Fagyasztott (zöld)	400 g	Citromfű Babérlevél, Kakukkfű	13-15/16-18	A szárait vágja keresztbe, hogy a gőz könnyebben hozzájuk férjen.
Brokkoli	Friss/Fagyasztott	400 g	Fokhagyma, Őrölt bors, Tárkony	16-18/15-18	
Karikára vágott sárgarépa	Friss	400 g	Ánizs, Menta, Kapor	20-22	A főzési idő felénél megkeverni.
Karfiol	Friss/Fagyasztott	400 g	Rozmaring, Bazsalikom, Tárkony	16-18/18-20	A főzési idő felénél megkeverni.
Spenót	Friss/Fagyasztott	250 g	Turbolya, Kakukkfű, Fokhagyma	8-10/18-20	A főzési idő felénél megkeverni.
Bab	Friss	400 g	Köménymag, Kapormag, Csombor	18-20	A főzési idő felénél megkeverni.
Zöldborsó	Friss/Fagyasztott (kifejtett)	400 g	Bazsalikom Majöránna, Menta	10-12/15-18	A főzési idő felénél megkeverni.
Burgonya (félbevágott)	Friss	400 g	Turbolya, Metélőhagyma, Zapor	20-22	

Hús és baromfi

- Az étel párolásának az az előnye, hogy annak során a zsír a húsból lecsurog. A hőmérséklet a főzés során nem túl magas, ezért puha, sovány húst válasszon ki és távolítsa el róla a zsírt. A grillezésre alkalmas hús kiválóan alkalmas a párolásra is.
- A főzés alatt adja hozzájuk a friss fűszernövényeket, hogy az ételnek erősebb aromát biztosítsanak.

Étel	Fajta	Súly/darabszám	Javasolt fűszerek	Főzési idő [perc]	Javaslatok
Csirkehús	Csontozott filé, sütnivaló hús	250 g (4 db) 450 g	Curry Rozmaring, Kakukkfű	12-15 30-35	Távolítsa el teljesen a zsírt.
Sertéshús	Vesepecsenye, karaj, szték és szeletelt sertéskaraj	400 g (4 db)	Curry, Citromfű, Kakukkfű	5-10	Távolítsa el teljesen a zsírt.
Marhahús	Hátszín, szték vesepecsenyéből vagy bifsztek	250 g	Curry, Paprika, Kakukkfű	8-10	Távolítsa el teljesen a zsírt.

Hal és tenger gyümölcse

- A fagyasztott halat felolvasztás nélkül lehet főzni, ha a főzés előtt a darabokat egymástól elválasztja és a főzési időt meghosszabbítja.
- A főzés alatt az ételhez adjon citrom-darabokat és a fűszernövényeket, hogy az étel aromásabb legyen.

Étel	Fajta	Súly/darabszám	Javasolt fűszerek	Főzési idő [perc]
Rákfélék	Friss	400 g	Majoránna, Citromfű	8-10
Garnélarák	Friss	400 g	Citromfű, Fokhagyma	6
Kagylók	Friss	400 g	Citromfű, Fokhagyma	8-10
Homár (farok)	Fagyasztott	2 db 400 g-os	Torma, Fokhagyma	20-22
Halfilé	Friss/Fagyasztott	250 g	Mustármag, Szegfűbors, Majoránna	6-8/10-12

Rizs

Használja a rizsesztálat (2). Öntse a rizshez a szükséges vízmennyiséget.

Étel	Fajta	Súly/Vízmennyiség	Főzési idő [perc]	Javaslatok
Rizs	Fehér	200 g/300 ml	35-40	Két adag

Tisztítás és karbantartás (C. ábra)

FIGYELEM: A talpat, a hálózati csatlakozó kábelt és a csatlakozó dugót soha ne tegye víbe.

- ① A készüléket a tisztítása előtt kapcsolja ki a konnektorból és várja meg, míg teljesen kihűl.
- ② Vegye ki a párolóedényeket, a csepegtetőtálcat, ürítse ki őket és öntse ki a vizet a víztartályból, majd pedig törölje le a tartályt nedves ruhával.
- ③ Mosogassa el a készülék összes részét (a fűtőrészes víztartály kivételével) folyékony mosogatószeres meleg vízben.

Az ételpároló fent említett részeit a mosogatógép felső szintjén is el lehet mosogatni, a rövid mosogatási ciklust alkalmazva. A mosogatógépben történő folytonos mosogatásuk viszont a felületük fényességének a csökkenését és a szín tompulását okozhatja.

- ④ Mindegyik részt törölje szárazra.

FIGYELEM: A készüléket ne mosogassa folyó víz alatt és a fűtőrészes víztartályt ne merítse vízbe.

A fűtőrésszel külső borításának a tisztításához ne használjon erős detergenset emulzió, folyékony súroló vagy tisztító-pasztát stb. formájában. Azok, többek között eltávolíthatják a készüléken található információs grafikai jelzéseket, mint pl.: skálabeosztás, jelzések, figyelmeztető jelek, stb.

A vízkő eltávolítása a víztartályból

A 2-3 hónapos folyamatos használat után a fűtőrésszes víztartályban (9) kémiai vegyületek halmozódhatnak fel. Ez normális jelenség. A vízkő mennyisége a víz keménységi fokától függ. A megfelelő mennyiségű gőz képzésének a biztosítása és az ételpároló élettartamának a meghosszabbítása céljából a vízkő rendszeres eltávolítása elengedhetetlen.

- Töltse meg a víztartályt (9) a maximum szintig fehér (nem sötét) ecettel.

FIGYELEM: A vízkő eltávolításához ne használjon vegyszereket, sem pedig a kereskedelmi forgalomban beszerezhető vízkőmentesítő szereket.

- Csatlakoztassa a készüléket a konnektorhoz. E folyamat alatt a csepegtetőtálcának (6), a párolóedényeknek (3), (4), (5) és a fedőnek (1) a helyükön kell lenniük.
- A főzési időt állítsa be 25 percre.

FIGYELEM: Ha az ecet forni kezd és a talprészre ömlik ki, kapcsolja ki a főzési idő szabályozóját, a készüléket pedig kapcsolja ki a konnektorból. Csökkentse némileg az ecet mennyiségét.

- Ha a készülék hangjelzést ad, az ételpárolót kapcsolja ki a konnektorból és várja meg, míg teljesen kihűl, majd öntse ki az ecetet.
- A fűtőrészes víztartályt öblítse ki néhányszor hideg vízzel, majd szárítsa meg.

Környezetvédelem – óvjuk környezetünket

A karton csomagolás javasoljuk leadni a hulladékgyűjtő helyre.

A polietilén (PE) zsákot dobja műanyag gyűjtő konténerbe. A hálózatról való kikapcsolás után a használt készüléket szétszerelni, a műanyag alkatrészeket leadni másodlagos nyersanyag felvásárló helyen.

A fém alkatrészeket leadni a MÉH-be.



Nem dobható ki háztartási hulladékkal együtt!!!

Az Importőr/gyártó nem vállal magára felelősséget a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a használati utasításban foglaltaktól eltérő felhasználásából eredő esetleges károkért.

Az Importőr/gyártó fenntartja magának a jogot a termék bármikori, előzetes bejelentés nélküli megváltoztatására, annak az érvényes jogszabályokhoz, szabványokhoz, irányelvekhez való igazítására, vagy a konstrukciós, kereskedelmi, esztétikai és egyéb okokból történő módosítására.

Vă felicităm pentru că ați ales aparatul nostru și vă urăm bun-venit în rândul utilizatorilor de produse ale firmei Zelmer.

Pentru a obține cele mai bune rezultate vă recomandăm să folosiți doar accesoriile originale fabricate de firma Zelmer. Accesoriile au fost proiectate special pentru acest produs.

Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni. O atenție deosebită trebuie să acordați indicațiilor privind siguranța folosirii aparatului, astfel încât, în timpul utilizării sale, să preveniți apariția accidentelor, precum și deteriorarea aparatului. Vă sfătuim să păstrați instrucțiunile de utilizare, pentru a le putea folosi și mai târziu, în cursul utilizării ulterioare a aparatului.

Indicații privind siguranța

- Înainte de a începe utilizarea aparatului de gătit cu aburi, parcurgeți în întregime instrucțiunile de utilizare.
- Aparatul de gătit cu aburi este destinat numai folosirii casnice. În cazul în care doriți să-l utilizați în afaceri gastronomice, condițiile garanției suportă modificări.
- Conectați întotdeauna aparatul de gătit cu aburi la priza unei rețele electrice (numai curent alternativ) prevăzute cu contact de protecție, la o tensiunea corespunzătoare celei înscrise pe eticheta de specificații tehnice a produsului.
- Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață plată, fără denivelări.
- Scoateți întotdeauna din priza electrică aparatul de gătit cu aburi sau înainte de a începe curățarea sa.
- Nu scoateți ștecărul din priza electrică trăgând de cablul de alimentare.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste colțul mesei sau al blatului, nici să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
- Nu porniți aparatul dacă cablul de alimentare, carcasa sau mânerul sunt defecte în mod vizibil. În acest caz trimiteți aparatul la servis pentru reparații.

Dacă cablul de alimentare al mașinii se va defecta, va trebui să fie înlocuit cu un cablu nou la producător sau la un punct de servis specializat sau de către personal calificat pentru a evita situații periculoase.

Reparațiile aparatului pot fi efectuate numai de către personalul calificat. Reparațiile făcute incorect pot pune în pericol viața utilizatorului. În cazul unui defect, vă recomandăm să vă adresați serviciului specializat al firmei.

- Înainte de a trece la demontarea componentelor aparatului, lăsați-l să se răcească.

Aveți o deosebită grijă când transportați aparatul care conține produse alimentare fierbinți, apă sub alte lichide fierbinți. Evitați să puneți mâna deasupra aparatului de gătit cu aburi aflat în funcțiune.

- Închideți aparatul folosind butonul .
- Ridicați și scoateți cu grijă capacul, pentru a evita arsurile. Trebuie să goliți apa din aparatul de gătit cu aburi.
- Retineți faptul că nivelul apei din rezervorul pentru apă trebuie să se situeze întotdeauna între marcajele MIN

și MAX. În acest caz, procesul de gătit se va desfășura în mod corespunzător.

- Utilizarea aparatului de gătit cu aburi cu o cantitate prea mică de apă (sub nivelul MIN) poate provoca supraîncălzirea elementelor de înfierbântare ale aparatului de gătit cu aburi și, în consecință, deteriorarea sa.
- Nu spălați sub jet de apă sistemul de înfierbântare, nici nu-l scufundați în apă.
- Pentru spălarea carcasei sistemului de înfierbântare, nu folosiți detergenți agresivi, sub formă de emulsii, lichide, paste. Acestea pot, printre altele, să ștergă simbolurile grafice înscrise pe carcasa: scalele, codurile, semnele de avertizare ș.a.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți. Pentru a transporta materialele fierbinți, folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie.

Nu stați cu mâinile, fața sau alte părți ale corpului deasupra aparatului în timpul funcționării sale, deoarece se formează aburi. Ridicați încet capacul. Pentru a verifica starea produselor, folosiți ustensile care au coadă lungă.

- Nu așezați aparatul pe arzătoare cu gaz sau electrice fierbinți, în cuptorul cu microunde, în cuptorul înfierbântat sau direct sub dulapuri.
- Nu puneți în funcțiune aparatul de gătit cu aburi într-un mediu cu aburi combustibili sau explozibili.
- Folosirea unor accesorii nerecomandate de producător poate provoca răni.
- Copiii care au depășit vârsta de opt ani, persoanele cu capacități psihice, senzoriale sau mentale limitate cât și persoanele fără experiență și competențe relevante pot utiliza acest dispozitiv numai sub supraveghere sau după ce le-au fost explicate pericolele utilizării greșite și după ce au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a echipamentelor. Nu lăsați copii să se joace cu dispozitivul. Se permite ca dispozitivul să fie curățat și întreținut de către copii care au depășit vârsta de opt ani, cu condiția ca aceștia vor fi supravegheați.
- Dispozitivul nu este conceput pentru a funcționa cu comutatori de timp externi sau cu un sistem separat de control de la distanță.

Asigurați-vă că ați înțeles bine aceste instrucțiuni.

Date tehnice

Parametrii tehnici sunt înscrși pe lista de specificații tehnice a produsului.

Aparatul de gătit cu aburi este un aparat din clasa I, prevăzut cu cablu de alimentare cu înveliș de protecție și ștecăr cu contact de protecție.

Aparatul de gătit cu aburi corespunde normelor în vigoare.

Aparatul de gătit cu aburi îndeplinește cerințele directivelor:

- Aparat electric de joasă tensiune (LVD) – 2006/95/EC.
- Compatibilitate electromagnetică (EMC) – 2004/108/EC.

Produsul are înscris însemnul Cepe eticheta de specificații tehnice.

Structura aparatului de gătit cu aburi (Desen A)

- 1 Capac cu orificii pentru aburi
- 2 Vas pentru produse, de ex.: orez, supă
- 3 Vas superior pentru gătitul cu aburi (marcat pe mânerul pentru deplasare cu simbolul 3)
- 4 Vas mijlociu pentru gătitul cu aburi (marcat pe mânerul pentru deplasare cu simbolul 2)
- 5 Vas inferior pentru gătitul cu aburi (marcat pe mânerul pentru deplasare cu simbolul 1)
- 6 Placă de scurgere
- 7 Loc pentru verdețuri și condimente
- 8 Difuzor de abur
- 9 Recipient pentru apă cu sistem de înfierbântare
- 10 Display LCD
- 11 Reglarea timpului de preparare prin butonul „+”
- 12 Reglarea timpului de preparare prin butonul „-”
- 13 Buton start/ stop  
- 14 Buton pentru alegerea modului MENU
- 15 Buton de Pornire/Oprire 
- 16 Buton cronometru automat 

Pregătirea aparatului de gătit cu aburi pentru utilizare

- Scoateți aparatul și toate accesoriile din ambalaj.
- Îndepărtați toate etichetele autocolante.
- Spălați capacul (1), vasele aparatului de gătit cu aburi (3), (4), (5), placa de scurgere (6), difuzorul de aburi (8) cu apă caldă și detergent pentru vase.
- Clătiți bine componentele aparatului de gătit cu aburi numite mai înainte și lăsați-le să se usuce.
- Ștergeți recipientul pentru apă din interior (9) cu o cârpă umedă.

Funcționarea și întreținerea aparatului de gătit cu aburi (Desen B)

- 1 Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, fără denivelări, departe de obiectele care ar putea fi deteriorate de aburul fierbinte, spre exemplu pereții și dulapurile suspendate.
- 2 Turnați direct apă în recipientul pentru apă (9), până la un nivel cuprins între marcasele MIN – MAX (fără a depăși nivelul maxim de 1,2 litri). Completați cu apă în timpul gătirii, turnând-o prin orificiul pentru apă.
- 3 Așezați placa de scurgere (6) deasupra recipientului pentru apă (9) și verificați dacă este bine așezată, orizontal.

Pe placa de scurgere (6) în locul pentru verdețuri și condimente (7) așezați condimente uscate sau proaspete, pentru a-i da felului preparat aromă și pentru a-i mări calitățile nutritive, benefice sănătății. Cimbrul, busuiocul, mărarul, tarhonul sau curry, precum și usturoiul, chimionul sau hreanul sunt câteva dintre câteva dintre condimentele care dau felurilor pregătite o aromă atât de puternică, încât sarea nu mai este necesară.

Puteți folosi placa de scurgere (6) și fără a pune pe ea condimente.

- 4 Așezați produsele în vase. Se recomandă ca porțiile mai mari, care necesită un timp de gătire mai mare, să fie așezate în vasul de jos (5).

Capacitatea recipientelor:

- Recipient steamer de sus – 3,4 l
- Recipient steamer mijloc – 2,6 l
- Recipient steamer jos – 2,5 l

ATENȚIE: Spălați produsele pe care doriți să le gătiți la aburi și așezați-le în vasele aparatului de gătit cu aburi la o oarecare distanță unele de altele, pentru a nu împiedica circulația aerului prin sitele vaselor.

Nu adăugați sare, piper, verdețuri, vin, zeamă sau orice alte lichide – în afară de apă de la robinet – în recipientul pentru apă.

- 5 Așezați vasul/vasele pe recipientul pentru apă (9) și acoperiți cu capacul aparatului (1).

În aparatul de gătit cu aburi puteți pune 1, 2 sau 3 vase pentru gătitul cu aburi, în funcție de cantitatea de produse destinată preparării în acest mod.

Vasele pentru gătitul cu aburi (3), (4), (5) pot fi folosite împreună, potrivit desenului prezentat în secțiunea „Structura aparatului” (pentru a folosi două vase, trageți vasul de sus (3) din aparat; pentru a folosi un vas, trageți vasul de sus (3) și vasul din mijloc (4) din aparat).

Cu aparatul de gătit cu aburi puteți pregăti și orez. În vasul pentru orez puneți orez și apă conform proporțiilor din TABELUL TIMPILOR NECESARI PENTRU GĂTIRE iar apoi așezați-l în vas pentru gătitul cu aburi.

Aparatul poate fi folosit și pentru fiertul ouălor.

ATENȚIE: În timpul utilizării aparatului, nu atingeți carcasa recipientului pentru apă cu sistem de înfierbântare (9), vasele pentru gătitul cu aburi (3), (4), (5) nici capacul (1), deoarece sunt foarte fierbinți.

- 6 Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- 7 Alegeți modul de gătire apăsând din nou butonul MENU (14). Aparatul este programat pentru prepararea unor diferite produse alimentare. Trebuie să alegeți unul dintre următoarele regimuri de gătire:

	Ouă	Pește	Legume	Carne	Pui	Orez	Păstr. Temperatură	Program 1	Program 2
								P 1:00	P 2:00
Timpul propus [min.]	12	15	20	30	35	40	10	Posibilitatea de a regla timpul de gătire	Posibilitatea de a regla timpul de gătire

După ce ați apăsat butonul pentru alegerea modului MENU (14), se aude un semnal sonor și, în același timp, pe display (10) apare simbolul corespunzător tipului de produse alimentare, precum și timpul programat care a rămas până la încheierea gătitului.

⑧ Apăsați butonul pornire/oprire (13), aparatul se pornește în modul ales și va funcționa timpul care a fost stabilit.

ATENȚIE: Nu introduceți mâna în aparat în timpul gătirii. Pentru a verifica gradul de gătire sau pentru a amesteca, folosiți ustensile cu coadă lungă.

- Apăsați butonul pornire/oprire (13), pentru a opri procesul de gătire.
- Pentru a reîncepe procesul de gătire, trebuie să apăsați din nou butonul pornire/oprire (13).

⑨ Pentru a schimba reglarea timpului de gătire trebuie să apăsați butonul de reglare a timpului de gătire „+” sau „-”. Puteți schimba reglarea timpului de gătire chiar și în timpul gătirii, folosind modul automat de gătire.

- Pentru a schimba reglarea modului de gătire în timp ce aparatul funcționează, trebuie să apăsați butonul pornire/oprire (13) și pe urmă butonul MENU (14), pentru a schimba modul de gătire. După ce ați ales modul de gătire, apăsați butonul pornire/oprire (13).

- În timpul procesului de gătire, simbolul  de pe display (10) va clipi.

- Pentru a închide aparatul, apăsați butonul pornire/oprire (13) și pe urmă butonul .

- Program 1 i Program 2 trebuie să le reglați separat și să păstrați setarea. Mai departe – instrucțiunile pentru setarea P1 i P2.

⑩ După trecere timpului stabilit de gătire, aparatul emite un dublu semnal sonor și trece în mod automat în regim de păstrare a temperaturii. Simbolul  începe să clipească.

După 20 de minute de păstrare a temperaturii, aparatul emite un semnal sonor multiplu (de cinci ori) și se închide în mod automat.

⑪ După ce ați folosit aparatului, decuplați-l de la rețeaua electrică.

⑫ Scoateți capacul ținându-l de mâner și apoi scoateți toate vasele de gătit cu aburi de pe recipientul pentru apă.

ATENȚIE: Când scoateți placa de scurgere (6), fiți atent (ă), deoarece apa din recipientul pentru apă (9), precum și lichidul strâns pe placa de scurgere (6) pot fi în continuare foarte fierbinți, deși alte părți ale aparatului s-au răcit.

Program 1 i Program 2

- Apăsați și mențineți apăsat butonul MENU (14) circa 3 secunde, va începe să clipească simbolul .
- Pentru a alege P2, apăsați din nou butonul MENU (14), va începe să clipească simbolul .
- Setati timpul preferat pentru gătire, apăsând butoanele „+” lub „-”, după fiecare apăsare se aude un semnal sonor.

- Pentru a păstra timpul stabilit, apăsați butonul start/stop (13). Cifrele afișate pe display vor înceta să mai clipească.

ATENȚIE: Puteți utiliza P1 și P2 pentru a păstra cei mai frecvent folosiți timpi pentru gătire. De exemplu, dacă gătiți frecvent carne în aparatul pentru gătit cu aburi timp de 55 de minute, setați P1 sau P2 la 55 minut.

În timpul gătirii folosind programul P1 sau P2 este posibilă reglarea timpului.

Reglarea cronometrului automat

- Apăsați butonul cronometrului automat .
- Reglați timpul după care va începe procesul de gătire apăsând butonul pentru reglarea timpului de gătire „+” lub „-”.
- În reglarea timpului, acesta poate fi mărit cu următoarele intervale de timp disponibile 0 min., 5 min., 10 min, 15 min, ..., ..., ..., 23.55 min, 0 min. (pentru micșorarea timpului de gătire, apăsați butonul „-”).
- Apăsați butonul start/stop (13). Pe display vor apărea afișate următoarele moduri de gătire, împreună cu simbolul .
- Alegeți modul de gătire apăsând simbolul MENU (14).
- Dacă este necesar să setați timpul de gătire, apăsați butonul de reglare a timpului de gătire „+” lub „-”.
- Apăsați butonul start/stop (13).
- Măsurarea timpului după care va începe gătitul e face în minute, iar pe display va apărea afișat simbolul .
- Gătirea începe când cronometru ajunge la 0.
- După încheierea gătirii, se aude un dublu semnal sonor, iar aparatul trece în mod automat în modul „păstrarea temperaturii”. Va începe să clipească simbolul .
- După 20 de minute de păstrare a temperaturii, se aude de cinci ori un semnal sonor și aparatul se închide în mod automat.

Păstrarea temperaturii

Felurile gătite la aburi sunt cel mai sănătoase și mai aromatate imediat după prepararea lor. Dacă totuși este necesară păstrarea mâncării la cald pentru un scurt timp, folosiți funcția de păstrare a temperaturii , apăsând butonul MENU (14) și, dacă este necesar, reglând timpul, în mod corespunzător, din butoanele pentru reglarea gătirii „+” sau „-”.

Păstrarea automată a temperaturii

- Aparatul trece în mod automat în regimul de păstrare a temperaturii, timp de 20 de minute după scurgerea timpului de gătire ales de dumneavoastră.
- După încheierea funcționării în regimul de păstrare a temperaturii, se aude un multiplu semnal sonor (de cinci ori). Aparatul se oprește în mod automat.

ATENȚIE: În timpul funcționării aparatului în modul de păstrare a temperaturii, pe display va începe să clipească simbolul .

Adăugarea apei în timpul gătirii

În cazul felurilor care necesită un timp mai lung de gătire:

- Când nivelul de apă scade sub nivelul MIN, se aude un semnal sonor; simbolul  începe să clipească.
- Verificați nivelul apei.
- Când nivelul apei scade sub nivelul MIN, adăugați apă prin orificiul pentru apă.
- Când nivelul apei a trecut de nivelul MIN, semnalul sonor se oprește, iar simbolul  încetează să mai clipească. Apăsăți butonul start/stop (13), pentru a porni din nou aparatul.

Oprirea automată a aparatului

Aparatul se oprește în mod automat atunci când este conectat la rețeaua electrică și lăsat fără supraveghere.

Aparatul de gătit cu aburi se închide în mod automat după un minut, emițând un dublu semnal sonor, în următoarele situații:

- După încheierea operațiunii programate.
- Când programul ales nu a fost confirmat după activarea automată a regimului de păstrare a temperaturii.
- Pentru a pune în funcțiune în continuare aparatul, este de ajuns să apăsați butonul .

Indicații utile

- Gătirea în vasul de sus pentru gătitul cu aburi (3) poate necesita un timp mai mare de gătire, din cauza temperaturii mai mici a aburului în partea superioară a aparatului de gătit cu aburi.
- Se recomandă ca porțiile de produse alimentare să fie

aproximativ de aceeași mărime. Dacă porțiile sunt de mărimi diferite și este necesară așezarea lor în mai multe straturi, așezați mai puține bucăți în partea de sus.

- Nu trebuie să așezați produsele din vasele pentru gătitul cu aburi (3), (4), (5) sau vasele pentru produse (2) fără a lăsa deloc spații între ele. Lăsați spații între porțiile de produse, pentru a asigura o maximă circulație a aburului.
- În cazul în care se gătesc cantități mari de produse, la jumătatea perioadei de gătire, scoateți capacul (1) și amestecați felul de preparat cu o ustensilă de bucătărie cu coadă lungă; protejați-vă mâinile de abur cu mănuși de bucătărie.
- Sarea și condimentele se adaugă în vasele pentru gătitul cu aburi (3), (4), (5) abia după încheierea gătirii. Astfel se evită deteriorarea rezistenței din recipientul pentru apă (9).
- Lichidul care se adună pe placa de scurgere (6) poate fi păstrat și folosit la prepararea supelor sau a sosurilor.
- Nu gătiți în aparatul de gătit cu aburi carne, pui sau fructe de mare în stare congelată. Înainte de gătire, trebuie decongelate foarte bine.

Tabelul timpilor necesari pentru gătire

ATENȚIE: Timpii de gătire oferiți în tabele și în rețete au un caracter orientativ. Timpul de gătire se poate schimba în funcție de cantitatea porțiilor, de prospețimea produselor, precum și în funcție de preferințele utilizatorului. Pe măsură ce vă obișnuiți cu aparatul, puteți schimba timpii de gătire.

Legume

- Legumele verzi gătiți-le un timp cât mai scurt, pentru că își pierd repede culoarea.
- Nu decongețați legumele congelate înainte de gătire.

Legume	Felul	Cantitatea/nr. de buc.	Condimente propuse	Timp de gătire [min.]	Rwecomandări
anghinare	proaspătă	3 medii	Usturoi, Tarhon, Mărar	45-50	
Sparanghel	Proaspăt/congelat (verde)	400 g	Melisa, Frunze de dafin, Cimbru	13-15/16-18	Așezați tulpinile în cruce, pentru a facilita circulația aburului
Broccoli	Proaspăt/congelat	400 g	Usturoi, Piper măcinat, Tarhon	16-18/15-18	
Morcov rondele	Proaspăt	400 g	Anason, Mentă, Mărar	20-22	La jumătatea timpului de gătire amestecați
Conopidă	Proaspătă / Congelată	400 g	Rozmarin, Busuioc, Tarhon	16-18/18-20	La jumătatea timpului de gătire amestecați.
Spanac	Proaspăt/Congelat	250 g	Asmățui, Cimbru, Usturoi	8-10/18-20	La jumătatea timpului de gătire amestecați
Fasole	Proaspătă	400 g	Chimen, Mărar, Cimbru de grădină	18-20	La jumătatea timpului de gătire amestecați
Mazăre	Proaspătă/Congelată (păstăi)	400 g	Busuioc, Măghiran, Mentă	10-12/15-18	La jumătatea timpului de gătire amestecați
Cartofi (jumătăți)	Proaspeți	400 g	Asmățui, Ceapă verde, Mărar	20-22	

Carne și pui

- Gătirea cu aburi are calitatea de a face ca toată grăsimea să se scurgă din carne. Temperatura în timpul gătirii nu este foarte mare, de aceea alegeți carne moale, slabă și îndepărtați grăsimea. Carnea pentru grill este de asemenea foarte recomandată pentru gătirea cu aburi.
- Adăugați în timpul gătirii verdețuri proaspete, pentru a-i da felului preparat o aromă mai puternică.

Produs	Tipul	Cantitatea/nr. de bucăți	Condimente propuse	Temp de gătire [min.]	Recomandări
Pui	File (fără os), carne pt. prăjit	250 g (4 buc.) 450 g	Curry, Rozmarin, Cimbru	12-15 30-35	Îndepărtați cu grijă grăsimea.
Carne de porc	File, antrocoate, steak sau cotlet	400 g (4 buc.)	Curry, Melisa, Cimbru	5-10	Îndepărtați cu grijă grăsimea.
Carne de vită	Rumpsteak, steak file sau beefsteak	250 g	Curry, Ardei iute, Cimbru	8-10	Îndepărtați cu grijă grăsimea

Pește și fructe de mare

- Gătiți peștele congelat fără a-l decongela, dacă îl împărțiți în bucăți înainte de preparare și se mărește timpul de gătire.
- În timpul gătirii, adăugați bucăți de lămâie și verdețuri, pentru a da o aromă mai puternică felului preparat.

Produs	Felul	Cantitatea/nr. de bucăți	Condimente propuse	Temp de gătire [min.]
crustacee	prospete	400 g	Măghiran, Melisa	8-10
Creveți	proaspeți	400 g	Melisa, Usturoi	6
Stridii, midii ș.a	Proaspete	400 g	Melisa, Usturoi	8-10
Homar (coada)	Congelat	2 buc. a câte 400 g	Hrean, Usturoi	20-22
File de pește	Proaspăt/congelat	250 g	Muștar, Verdețuri, Măghiran	6-8/10-12

Orez

Folosiți vasul pentru orez (2). O dată cu orezul, adăugați cantitatea de apă necesară.

Produs	Felul	Cantitatea/nr. de bucăți	Temp de gătire [min.]	Recomandări
Orez	Alb	200 g/300 ml	35-40	Două porții

Curățare și conservare

(Desen C)

ATENȚIE: Nu este permisă cufundarea suportului, a cablului de alimentare sau a ștecărului în apă.

- ① Înainte de începerea curățării aparatului, deconectați-l de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească complet.
- ② Scoateți vasele pentru gătirea cu abur și placa de scurgere, goliți-le. Goliți recipientul pentru apă și frecați-l cu o cârpă umedă.
- ③ Spălați toate elementele aparatului de gătit cu aburi (în afara recipientului pentru apă cu sistem de încălzire) cu apă caldă cu detergent.

Elementele aparatului de gătit cu aburi pomenite mai înainte pot fi spălate și în partea de sus a mașinii de spălat vase, reglând un ciclu scurt de spălare. Totuși, spălarea lor constantă în mașina de spălat poate provoca o oarecare pierdere a luciului și le poate face mate.

- ④ Uscați bine fiecare element.

ATENȚIE: Nu spălați sub jet de apă nici nu scufundați în apă sistemul de încălzire cu recipientul pentru apă.

Pentru spălarea carcasei sistemului de încălzire, nu folosiți detergenți agresivi, sub formă de emulsii, lapte, paste etc. Acestea pot, printre altele, șterge simbolurile grafice înscrise pe carcasă, de exemplu: scalele, marcajele, semnele de avertizare. ș.a.m.d.

Îndepărtarea depunerilor de calcar din recipientul pentru apă

După 2-3 luni de folosire neîntreruptă a aparatului, în recipientul pentru apă cu sistem de înfierbântare (9) se pot acumula depuneri de substanțe chimice. Acesta este un fenomen normal. Cantitatea de depuneri de calcar depinde de duritatea apei. Trebuie să îndepărtați în mod periodic depunerile de calcar, pentru a asigura o cantitate constantă de aburi produși și pentru a prelungi durata de utilizare a aparatului de gătit cu aburi.

- Turnați în recipientul pentru apă (9) oțet alb (nu cel închis la culoare), până la nivelul maxim.

ATENȚIE: Nu folosiți substanțe chimice pentru îndepărtarea depunerilor de calcar, nici produse pentru îndepărtarea depunerilor de calcar care se află în comerț.

- Conectați aparatul la rețeaua electrică. În timpul acestui proces, placa de scurgere (6), vasele pentru gătirea cu aburi (3), (4), (5) și capacul (1) trebuie să fie montate la locul lor.
- Fixați timpul de gătire la 25 de minute.

ATENȚIE: Dacă oțetul începe să fiarbă și să curgă pe postament, aduceți la zero potențiometrul pentru reglarea timpului de gătire și scoateți aparatul din priză. Micșorați cantitatea de oțet folosită.

- Când aparatul emite un semnal sonor, decuplați aparatul de gătit cu aburi de la priza electrică și lăsați-l să se răcească total. Pe urmă, goliiți-l de oțet.
- Spălați de câteva ori recipientul pentru apă cu sistem de înfierbântare și lăsați-l să se usuce.

Ecologia – ai grijă de mediul înconjurător

Fiecare consumator poate contribui la protecția mediului înconjurător. Acest lucru nu este nici dificil nici scump. În acest scop: cutia de carton duceți-o la maculatură, pungile din polietilen (PE) aruncați-le în container pentru plastic.

Aparatul folosit duceți-l la punctul de colectare corespunzător deoarece componentele periculoase care se găsesc în aparat pot fi periculoase pentru mediul înconjurător.



Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer!!!

Importatorul/producătorul nu răspunde de eventualele defecțiuni apărute ca urmare a utilizării aparatului în neconformitate cu destinația sa sau ca urmare a întreținerii sale necorespunzătoare.

Importatorul/producătorul își rezervă dreptul de a modifica produsul în orice moment – fără o informare prealabilă – în scopul adaptării la prevederile legale, la norme și directive sau din motive ce țin de construcție, de vânzare, de aspectul estetic ș.a.

Поздравляем Вас с выбором нашего устройства и приветствуем среди пользователей товарами Zelmer.

Чтобы достичь наилучших результатов, мы рекомендуем использовать только оригинальные аксессуары компании Zelmer. Они спроектированы специально для этого продукта.

Просим внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией по обслуживанию. Особое внимание необходимо обратить на правила техники безопасности. Просим сохранить инструкцию, чтобы ею можно было пользоваться в ходе дальнейшей эксплуатации прибора.

Указания по технике безопасности

- Прежде чем пользоваться пароваркой, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации.
- Пароварка предназначена исключительно для домашнего пользования. В случае использования пароварки в профессиональном гастрономическом бизнесе условия гарантии изменяются.
- Подключайте пароварку только к сети переменного тока с заземлением. Убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети.
- Ставьте пароварку всегда только на стабильную, ровную и плоскую поверхность.
- Всегда отсоединяйте прибор от сети если Вы им не пользуетесь или перед очисткой.
- Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не соприкасался с какой-либо горячей поверхностью, а также не свисал с края стола или рабочей поверхности, на которой установлен электроприбор.
- Не включайте прибор, если питающий подсоединительный провод, корпус или ручка имеют видимые повреждения. В таких случаях рекомендуем обратиться в специализированный сервисный пункт.

Если будет повреждён неотделяемый кабель питания, то его должен заменить производитель или специализированная ремонтная мастерская либо квалифицированное лицо во избежание возникновения опасности.

Ремонт устройства может проводить исключительно специально обученный персонал. Неправильно проведённый ремонт может стать причиной серьёзной опасности для пользователя. В случае возникновения неисправностей советуем обратиться в специализированный сервисный пункт.

- Прежде чем снять съёмные детали, дайте пароварке полностью остыть.

Соблюдайте осторожность при перемещении пароварки, содержащей горячее блюдо, воду или другую горячую жидкость. Следите за тем, чтобы Ваши руки и лицо находились на безопасном расстоянии от работающей пароварки.

- Прибор включается кнопкой .
- Следует также остерегаться горячего пара при открывании крышки. Держите крышку так, чтобы вода стекала в пароварку.
- Помните о том, что уровень воды в ёмкости должен находиться между двумя отметками MIN и MAX на стенке ёмкости. Только в этом случае процесс приготовления будет правильным.
- Использование пароварки с недостаточным количеством воды (ниже отметки MIN) может привести к перегреву нагревательных элементов и к повреждению пароварки.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не мойте под струей воды.
- Не рекомендуется использовать для мытья нагревательного блока агрессивные детергенты в виде молока, пасты, эмульсии и т.п., которые могут поцарапать очищаемую поверхность и стереть надписи: графические символы, деления, предупреждающие знаки и т.п.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Чтобы снять крышку или горячие ёмкости, пользуйтесь кухонными прихватками.

Поскольку пароварка вырабатывает горячий пар, следите за тем, чтобы Ваши руки и лицо находились на безопасном расстоянии от работающей пароварки. Снимайте крышку осторожно, чтобы не обжечься паром. Для проверки готовности продуктов необходимо использовать кухонные приспособления с длинной ручкой.

- Не ставьте прибор на горячих газовых или электрических нагревательных приборах, не помещайте в микроволновые печи или духовки, не ставьте под навесными шкафами и полками.
- Нельзя включать пароварку в помещениях с содержанием в воздухе легковоспламеняющихся и взрывоопасных веществ.
- Во избежание телесных повреждений не используйте принадлежности, не рекомендованные изготовителем.
- Дети старше 8 лет, люди с ограниченными психическими, физическими и интеллектуальными способностями, а также не имеющие соответствующего опыта и знаний могут пользоваться прибором только под присмотром взрослых или после ознакомления с указаниями по безопасной эксплуатации. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети старше 8 лет могут производить очистку пылесоса только под присмотром взрослых.
- Устройство не предназначено для работы с использованием внешних выключателей-таймеров или отдельной системы дистанционного управления.

Убедитесь, что Вам понятны все вышеприведенные указания.

Техническая характеристика

Технические параметры указаны на заводском щитке прибора.

Пароварка имеет I класс изоляции. Питающий электропровод и вилка имеют заземление.

Пароварка отвечает требованиям действующих норм.

Прибор отвечает требованиям директив:

- Директива по низковольтному оборудованию (LVD) – 2006/95/ЕС.
- Директива по электромагнитной совместимости (EMC) – 2004/108/ЕС.

Прибор маркирован знаком соответствия CE.

Устройство пароварки

(Рис. А)

- 1 Крышка с отверстиями для вывода пара
- 2 Чаша для продуктов, напр., риса, супа
- 3 Верхняя паровая корзина (обозначена на ручке для переноса символом 3)
- 4 Средняя паровая корзина (обозначена на ручке для переноса символом 2)
- 5 Нижняя паровая корзина (обозначена на ручке для переноса символом 1)
- 6 Поддон для излишков сока и жира
- 7 Отделение для пряностей и приправ
- 8 Паровой диффузор
- 9 Емкость для воды с нагревательным блоком
- 10 Дисплей LCD
- 11 Переключатель времени приготовления: кнопка «+»
- 12 Переключатель времени приготовления: кнопка «-»
- 13 Кнопка старт/стоп  14
- 14 Кнопка выбора режима: MENU
- 15 Кнопка включения/выключения 
- 16 Кнопка автоматического таймера 

Подготовка пароварки к работе

- Перед использованием пароварки освободите все детали и все прилагающиеся к нему принадлежности от упаковочного материала.
- Удалите все имеющиеся защитные пленки и наклейки.
- Крышку (1), паровые корзины (3), (4), (5), поддон для излишков сока и жира (6) и паровой диффузор (8) следует мыть в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Тщательно ополосните в/у детали пароварки чистой водой и осушите.
- Емкость для воды (9) протрите внутри влажной тряпочкой.

Принцип действия и обслуживание

пароварки

(Рис. В)

① Поставьте пароварку на стабильную, ровную и плоскую поверхность. Не располагайте прибор вблизи предметов, чувствительных к воздействию горячего пара, напр., вблизи стен или навесных шкафов.

② Наполните емкость для воды (9) до уровня между отметками MIN – MAX (не превышайте максимального уровня 1,2 литра). Воду можно добавлять не останавливая процесса готовки. Для этого имеется специальное устройство в основании прибора.

③ Установите поддон (6) на емкость для воды (9) и убедитесь, что он прочно встал на свое место.

Положите в поддон (6), в специальное отделение для пряностей и приправ (7) свежие или сушеные приправы, чтобы приготовляемые продукты были более вкусными и ароматными и чтобы повысить их питательные свойства. Тимьян, кориандр, базилик, укроп, карри и эстрагон, а также чеснок, тмин и хрен – это только некоторые специи, которые усиливают аромат продуктов до такой степени, что даже нет надобности в добавлении соли.

Поддон (6) можно использовать также и без приправ.

④ Продукты, требующие более длительной обработки, или крупные куски кладите в нижнюю паровую корзину (5).

Вместимость контейнеров:

- Верхняя паровая чаша – 3,4 л
- Средняя паровая чаша – 2,6 л
- Нижняя паровая чаша – 2,5 л

ВНИМАНИЕ: Предназначенные для приготовления на пару продукты необходимо очистить и свободно разложить на паровых лотках так, чтобы не перекрывать доступ воздуха к паровым корзинам.

Нельзя добавлять в воду соль, перец, пряности, приправы, зелень, вино, бульон или какие-либо другие жидкости, кроме обычной воды из-под крана.

⑤ Поставьте корзину/корзины на емкость для воды (9) и закройте крышкой (1).

В пароварке легко можно приготовить одновременно несколько блюд, используя 1, 2 или 3 паровые корзины в зависимости от количества продуктов, предназначенных для приготовления на пару.

Паровые корзины (3), (4), (5) можно устанавливать так, как это показано на рисунке в разделе «Устройство пароварки» (если Вам необходимы две корзины, снимите верхнюю паровую корзину (3); если необходима одна корзина – снимите верхнюю (3) и среднюю паровые корзины (4)).

Пароварку можно также использовать для приготовления риса. Положите рис в чашу для риса и долейте количество воды, рекомендованное для приготовления риса. Установите паровую корзину, в нее поставьте чашу для риса.

В пароварке можно также варить яйца.

ВНИМАНИЕ: Во избежание ожогов во время приготовления избегайте прикосновения к емкости для воды с нагревательным блоком (9), паровым корзинам (3), (4), (5) и крышке (1).

⑥ Вложите вилку сетевого провода в розетку.

	Яйца	Рыба	Овощи	Мясо	Курица	Рис	Поддержание температуры	Программа 1	Программа 2
									
Рекомендованное время приготовления [мин.]	12	15	20	30	35	40	10	Возможность выбора времени приготовления	Возможность выбора времени приготовления

После нажатия кнопки выбора режима MENU (14) раздастся звуковой сигнал и одновременно на дисплее (10) появится иконка, соответствующая выбранному продукту, а также отобразится запрограммированное время, оставшееся до конца приготовления.

⑧ Нажмите на кнопку старт/стоп (13), включится данный режим и пароварка будет работать столько времени, сколько задано.

ВНИМАНИЕ: Следите за тем, чтобы Ваши руки и лицо находились на безопасном расстоянии от работающей пароварки. Для проверки готовности продуктов или перемешивания необходимо использовать кухонные приспособления с длинной ручкой.

- Чтобы прервать процесс приготовления, нужно нажать на кнопку старт/стоп (13).
- Чтобы возобновить процесс приготовления, нужно вновь нажать на кнопку старт/стоп (13).

⑨ Чтобы изменить время приготовления, нажмите на соответствующую кнопку переключателя времени приготовления: «+» или «-». Время можно изменять также в ходе процесса приготовления в автоматическом режиме.

- Чтобы изменить режим приготовления в ходе работы пароварки, нужно нажать на кнопку старт/стоп (13), а затем кнопкой MENU (14) изменить режим приготовления. Выбрав режим приготовления, нажмите на кнопку старт/стоп (13).
- В ходе процесса приготовления на дисплее (10) будет пульсировать символ .
- Чтобы выключить пароварку, нужно нажать на кнопку старт/стоп (13), а затем на кнопку .
- Программу 1 (P1) и Программу 2 (P2) нужно запрограммировать самостоятельно и записать в память. Инструкция по программированию P1 и P2 представлена ниже.

⑩ По окончании заданного времени раздается двойной звуковой сигнал и пароварка автоматически переходит в режим поддержания пищи в теплом состоянии. Начнет

пульсировать кнопка .

⑦ Затем нужно еще раз нажать на кнопку выбора режима приготовления MENU (14). Пароварка запрограммирована на приготовление различных продуктов. Необходимо выбрать один из нижеприведенных режимов приготовления:

Через 20 минут поддержания тепла раздастся пятикратный звуковой сигнал и прибор автоматически выключится.

⑪ Когда пища будет готова, выньте вилку питающего электропровода из розетки.

⑫ Сначала снимите крышку при помощи ручки, и только затем снимите с емкости воды все чаши.

ВНИМАНИЕ: Соблюдайте осторожность с горячими жидкостями, находящимися в поддоне для излишков сока и жира (6) и емкости (9), которые могут быть еще горячими, несмотря на то, что остальные детали пароварки остыли.

Программа 1 и Программа 2

- Нажмите на кнопку MENU (14) и придержите ок. 3 секунд, начнет пульсировать иконка .
- Чтобы выбрать P2, нужно вновь нажать на кнопку MENU (14), начнет пульсировать иконка .
- Затем нужно выбрать время приготовления, нажимая на кнопки переключения времени приготовления «+» или «-». После каждого нажатия раздастся звуковой сигнал.
- Чтобы сохранить выбранное время в памяти пароварки, нажмите на кнопку старт/стоп (13). Цифры на дисплее перестанут пульсировать.

ВНИМАНИЕ: Программы P1 и P2 предназначены для того, чтобы сохранить в памяти наиболее часто используемое время приготовления. Например, если часто готовите в пароварке мясные блюда по рецепту, рассчитанному на 55 минут, запрограммируйте время для программы P1 или P2 на 55 минут.

В ходе приготовления с использованием программы P1 или P2 возможно регулирование времени.

Программирование автоматического таймера

- Нажмите на кнопку автоматического таймера .
- Выберите время отсрочки приготовления, нажимая на кнопки переключателя времени приготовления «+» или «-».
- Программируемое время будет увеличиваться следующим образом: 0 мин, 5 мин, 10 мин, 15 мин, ..., ..., 23.55 мин, 0 мин (при нажатии на кнопку «-» время отсчитывается в обратном порядке).
- Нажмите на кнопку старт/стоп (13). На дисплее отображаются доступные режимы приготовления и иконка .
- С помощью кнопки MENU (14) выберите режим приготовления.
- В случае необходимости в изменении времени приготовления, нажмите на кнопку переключателя времени приготовления «+» или «-».
- Нажмите на кнопку старт/стоп (13).
- Время отсрочки приготовления будет уменьшаться с интервалом в 1 минуту, на дисплее появится иконка .
- Процесс приготовления начнется в тот момент, когда на дисплее появится время 0.
- По окончании приготовления раздается двойной звуковой сигнал и пароварка автоматически переходит в режим поддержания пищи в теплом состоянии. Начнет пульсировать кнопка .
- Через 20 минут поддержания тепла раздается пятикратный звуковой сигнал и прибор автоматически выключится.

Поддержание температуры

Приготовленные на пару продукты наиболее ароматны и полезны непосредственно после приготовления. Однако, если необходимо сохранить приготовленные продукты некоторое время в тепле, воспользуйтесь режимом поддержания пищи в теплом состоянии , нажимая на кнопку MENU (14) и, если это необходимо, выбирая время соответствующей кнопкой переключателя времени «+» или «-».

Автоматическое поддержание температуры

- После того как время приготовления истекло, пароварка не отключается, а переходит в режим подогрева, благодаря чему пища остается теплой еще 20 минут.
- По окончании режима поддержания пищи в теплом состоянии раздается пятикратный звуковой сигнал. Прибор автоматически выключится.

ВНИМАНИЕ: Во время работы пароварки в режиме поддержания пищи в теплом состоянии на дисплее будет пульсировать иконка .

Долив воды во время приготовления

В случае, если продукты требуют длительного приготовления:

- Если уровень воды понизится ниже уровня MIN, раздается непрерывный звуковой сигнал и начнет пульсировать символ .
- Проверьте уровень воды.
- В случае необходимости долейте воду через специальное отверстие.
- Когда уровень воды превысит уровень MIN, прекратится звуковой сигнал и перестанет пульсировать символ . Чтобы вновь включить пароварку, нажмите на кнопку старт/стоп (13).

Автоматическое выключение пароварки

Подсоединенный к сети прибор автоматически выключается, когда остается без надзора.

Пароварка автоматически выключается через 1 минуту и издает двойной звуковой сигнал в следующих случаях:

- по окончании запрограммированного приготовления,
- если избранная программа не будет подтверждена после автоматического включения режима поддержания пищи в теплом состоянии.

Чтобы вновь включить прибор, достаточно нажать на кнопку .

Полезные советы

- Для приготовления пищи в верхней паровой корзине (3) может потребоваться больше времени, поскольку в верхней части пароварки температура пара ниже.
- Рекомендуется, чтобы порции продуктов были приблизительно одной величины. Если же по рецепту требуются кусочки различной величины, их нужно укладывать слоями: снизу крупные, сверху небольшие.
- Продукты в паровых корзинах (3), (4), (5) или в чаше (2) необходимо свободно разложить так, чтобы не перекрывать доступ пара к паровым корзинам.
- В случае приготовления большого количества продуктов, по прошествии половины времени, установленного на таймере, можно снять крышку (1) и перемешать продукты каким-либо приспособлением с длинной ручкой. При открывании крышки защитите руки от ожогов, надевая кухонные рукавицы.
- В продукты, уложенные в паровые корзины (3), (4), (5), не следует добавлять воду, соль, приправы до полного приготовления, потому что это может вывести из строя нагревательный элемент, который находится в емкости для воды (9).
- Излишки сока и жира, которые собираются на поддоне (6), могут послужить отличной основой для соусов и подливок.
- Рыбу, морепродукты, птицу и мясо необходимо разморозить до приготовления в пароварке.

Рекомендации по приготовлению

ВНИМАНИЕ: Время приготовления, указанное в таблицах и рецептах – приблизительное, может изменяться в зависимости от размера приготавливаемых продуктов, их расположения в емкости, свежести и даже от Ваших личных предпочтений. По мере того, как Вы освоитесь с пароваркой, Вы сможете изменять время приготовления.

Овощи

- Зеленые листовые овощи следует обрабатывать паром крайне короткое время, поскольку они легко теряют цвет.
- Не размораживайте замороженные овощи перед приготовлением.

Овощи	Вид	Вес/кол-во	Рекомендуемые приправы	Время приготовления [мин.]	Примечание
Артишоки	Свежие	3 средних	Чеснок, Эстрагон, Укроп	45-50	
Спаржа	Свежая/ Замороженная (зеленая)	400 г	Мелисса, Лавровый лист, Тимьян	13-15/16-18	Надрежьте стебли крест-накрест, чтобы облегчить обработку паром.
Брокколи	Свежая/ Замороженная	400 г	Чеснок, Черный перец молотый, Эстрагон	16-18/15-18	
Морковь ломтики	Свежая	400 г	Анис, Мята, Укроп	20-22	Перемешивать в процессе приготовления.
Цветная капуста	Свежая/ Замороженная	400 г	Розмарин, Базилик, Эстрагон	16-18/18-20	Перемешивать в процессе приготовления.
Шпинат	Свежий/ Замороженный	250 г	Листья кервеля, Тимьян, Чеснок	8-10/18-20	Перемешивать в процессе приготовления.
Фасоль	Свежая	400 г	Тмин, Семена укропа, Чабер	18-20	Перемешивать в процессе приготовления.
Зеленый горошек	Свежий/ Замороженный (очищенный)	400 г	Базилик, Майран, Мята	10-12/15-18	Перемешивать в процессе приготовления.
Катофель (половинки)	Свежий	400 г	Листья кервеля, Зеленый лук, Укроп	20-22	

Мясо и птица

- Во время приготовления мяса и птицы в пароварке весь жир вытапливается. Поскольку температура во время приготовления не слишком высокая, отбирайте только постное мясо и обрезайте жир. Мясо, которое пригодно для гриля, превосходно годится также и для приготовления в пароварке.
- Во время приготовления можно добавить приправы или пряности.

Продукты	Вид	Вес/кол-во	Рекомендуемые приправы	Время приготовления [мин.]	Примечание
Куры	Филе, мясо для жаркого	250 г (4 шт.) 450г	Карри, Розмарин, Тимьян	12-15 30-35	Тщательно обрежьте весь жир.
Свинина	Филейная часть, карбонад, стейки или эскалопы	400 г (4 шт.)	Карри, Мелисса, Тимьян	5-10	Тщательно обрежьте весь жир.
Говядина	Рамштексы, стейки из говяжьего филе или бифштексы	250 г	Карри, Паприка, Тимьян	8-10	Тщательно обрежьте весь жир.

Рыба и морепродукты

- Замороженную рыбу можно готовить в пароварке не размораживая, если перед обработкой паром ее разрезать на куски. При этом продолжительность обработки паром следует увеличить.
- Для улучшения вкуса положите на рыбу дольки лимона и добавьте зелень.

Продукты	Вид	Вес/кол-во	Рекомендуемые приправы	Время приготовления [мин.]
Ракообразные	Свежие	400 г	Майоран, Мелисса	8-10
Креветки	Свежие	400 г	Мелисса, Чеснок	6
Моллюски	Свежие	400 г	Мелисса, Чеснок	8-10
Омары (хвосты)	Замороженные	2 шт. по 400 г	Хрен, Чеснок	20-22
Рыба-филе	Свежая/Замороженная	250 г	Горчица, Душистый перец, Майоран	6-8/10-12

Рис

Используйте чашу для риса (2). Залейте рис необходимым количеством воды.

Продукт	Вид	Количество риса/воды	Время приготовления [мин.]	Примечание
Рис	Белый	200 г/300 мл	35-40	Две порции

Очистка и консервация (Рис. С)

ВНИМАНИЕ: *Запрещается погружать корпус, питающий провод и вилку в воду.*

- ① Перед очисткой отключите пароварку от сети и дайте ей полностью остыть.
- ② Снимите паровые корзины и поддон для сока и жира. Опорожните их и слейте воду из емкости для воды, а затем протрите ее влажной тряпочкой.
- ③ Промойте все съемные детали (кроме емкости для воды с нагревательным блоком) в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды.

Вышеуказанные детали пароварки можно также мыть на верхней стойке посудомоечной машины. Рекомендуется выбирать кратковременную низкотемпературную программу. Однако при частом мытье в посудомоечной машине поверхность деталей может потускнеть и приобрести матовый оттенок.

- ④ Вытрите насухо каждый элемент.

ВНИМАНИЕ: *Не погружайте емкость для воды с нагревательным элементом в воду и не мойте под струей воды.*

Не рекомендуется использовать для мытья нагревательного блока агрессивные deterгенты в виде молочка, пасты, эмульсии и т.п., которые могут поцарапать очищаемую поверхность и стереть надписи: графические символы, деления, предупреждающие знаки и т.п.

Удаление накипи из емкости для воды

После того, как Вы воспользовались Вашей пароваркой несколько раз (в зависимости от жесткости воды в вашей местности), на нагревательном элементе в емкости для воды (9) образуется слой накипи. Это нормальное явление. Поэтому регулярно раз в 2-3 месяца накипь необходимо удалять, чтобы продлить срок службы пароварки и обеспечить равномерную подачу пара.

- Наполните емкость для воды (9) белым (не темным) уксусом до максимального уровня.

ВНИМАНИЕ: *Запрещается использовать химические растворы и средства для удаления накипи, доступные в продаже.*

- Вложите вилку в розетку питающей сети. При удалении накипи поддон для излишков сока и жира (6), паровые корзины (3), (4), (5) и крышка (1) должны оставаться на своих местах.
- Установите таймер на 25 минут.

ВНИМАНИЕ: *Если кипящий уксус начнет выплескиваться на основание, выньте вилку из розетки, выключите таймер, подождите пока прибор немного остынет и отлейте излишек уксуса.*

- Когда прозвучит звуковой сигнал, выньте вилку из розетки, дайте пароварке полностью остыть, а затем вылейте уксус.
- Промойте емкость для воды несколько раз холодной водой и осушите.

Экология – забота о окружающей среде

Каждый пользователь может внести свой вклад в охрану окружающей среды. Это не требует особых усилий.

С этой целью:

- Картонные упаковки сдавайте в макулатуру.
- Полиэтиленовые мешки (РЕ) выбрасывайте в контейнер, предназначенный для пластика.
- Непригодный прибор отдайте в соответствующий пункт по утилизации, т.к. содержащиеся в приборе вредные компоненты могут создавать угрозу для окружающей среды.



Не выбрасывайте прибор вместе с коммунальными отходами!!!

Импортёр/изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный в результате использования пылесоса не по назначению или неправильного обращения с ним.

Импортёр/изготовитель сохраняет за собой право на модификацию прибора в любой момент без предварительного уведомления, с целью соблюдения правовых норм, нормативных актов, директив или введения конструктивных изменений, а также по коммерческим, эстетическим и другим причинам.

Поздравяваме Ви за избора и добре дошли сред потребителите на продукти Zelmer.

За постигане на най-добри резултати Ви препоръчваме да използвате само оригинални аксесоари от фирмата Zelmer. Те са проектирани специално за тези продукти.

Молим внимателно да прочетете настоящата инструкция за експлоатация. Особено внимание трябва да се обърне относно указанията за безопасност така, че по време на използване на уреда да се предотвратят злополуки и/или повреда на уреда. Съветваме Ви инструкцията за експлоатация да бъде запазена за да можете да я ползвате при понататъшната експлоатация на уреда.

Указания относно безопасността

- Преди използване на паровара се запознайте със съдържанието на цялата инструкция за обслужване.
- Пароварът е предназначен за домашна употреба. В случаите когато се използва с цел гастрономическия бизнес, гаранционните условия се променят.
- Пароварът винаги да се включва в щепселното гнездо на електрическата мрежа (само променлив ток) оборудвано със защитен щифт при напрежение дадено върху табелката на уреда.
- Пароварът винаги да се поставя върху плочка и равна повърхност.
- Изключвайте паровара от електрическата мрежа, когато не се използва както и преди започване на почистването му.
- Не изтегляйте щепсела от гнездото чрез теглене на кабела.
- Захранващият кабел не може да виси над ръба на масата или плота, както и да се допира до гореща повърхност.
- Не включвайте уреда, ако захранващият кабел, корпусът или дръжката са видимо повредени. В такъв случай занесете уреда в сервиза.

Ако неотключаемият захранващ кабел се повреди, той следва да е заменен при производителя, в специализирано ремонтно предприятие или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.

Уредът може да се поправя само от обучени специалисти. Неправилно извършените поправки могат да причинят сериозна опасност за потребителя. В случай на неизправност Ви съветваме да се обърнете към специализиран сервиз на.

- Оставете уреда да изстине преди демониране на съставните елементи.

Пренасяйки уреда съдържащ горещи хранителни продукти, вода или други горещи течности, бъдете много внимателни. Избягвайте да държите ръцете си над работещия паровар.

- Изключвайте уреда с бутон .
- Капака повдигайте и сваляйте внимателно, за да не се опарите. Водата трябва да изтича в паровара.
- Помни, че водата в резервоара винаги трябва да

бъде между означенията MIN и MAX. В такъв случай процеса на готвене ще протече правилно.

- Използването на паровара с много малко количество вода (под нивото MIN), може да доведе до прегряване на нагревателните елементи на паровара и в резултат на това до повреждането му.
- Не мийте под течаща вода, както и не потапяйте във вода нагревателното устройство.
- За миенето на корпуса на нагревателното устройство не използвайте агресивни детергенти във вид на емулсии, пяна, паста и т.н. Между другото те могат да заличат нанесените информационно графични символи като: скала, обозначения, предупредителни знаци и т.н.
- Не пипайте горещи повърхности. За пренасяне на горещи материали винаги използвайте кухненски ръкавици.

Не дръжте ръцете, лицето както и други части от тялото си над уреда по време на работата му, понеже образува пара. Капака повдигайте бавно. За проверка на състоянието на продуктите използвайте прибори с дълги дръжки.

- Не слагайте уреда върху горещи газови или електрически котлони, в микровълнови печки, разгорещена печка както и директно под шкафа.
- Не включвайте паровара в среда на лесно запалими и/или избухливи изпарения.
- Използването на елементи които не се препоръчват от производителя на уреда, може да доведе до нараняване на тялото.
- Деца над осемгодишна възраст, лица с ограничени умствени, сетивни или физически способности и лица без опит и нужните знания могат да използват уреда само под надзора или след по-ранно обяснение на възможните рискове и опасности и инструкция за безопасна употреба на уреда. Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Деца над осемгодишна възраст могат да почистват или извършват действия по поддръжка на устройството само под надзор.
- Устройството не е предназначено за работа с употреба на външни временни изключватели или на отделна система за дистанционна регулация.

Трябва да сме сигурни, че горните указания бяха разбрани.

Технически данни

Техническите параметри са дадени върху табелката на изделието.

Пароварът е уред от клас I, оборудван със захранващ кабел със защитна жица и щепсел със защитен контакт.

Пароварът изпълнява изискванията на съществуващите норми.

Уредът отговаря на изискванията на директивите:

- Електрически уред с ниско напрежение (LVD) – 2006/95/EC.
- Електромагнитна съвместимост (EMC) – 2004/108/EC.

Изделието е обозначено със знак CE върху табелката.

Съставни елементи на уреда (Рис. А)

- 1 Капак с отвори за пара
- 2 Съд за продукти като например: ориз, супа
- 3 Горна парна купа (обозначена на дръжките за пренасяне със символ 3)
- 4 Средна парна купа (обозначена на дръжките за пренасяне със символ 2)
- 5 Долна парна купа (обозначена на дръжките за пренасяне със символ 1)
- 6 Тава за събиране на течности
- 7 Място за билки и подправки
- 8 Дифузьор за пара
- 9 Резервоар с вода с нагревателно устройство
- 10 LCD дисплей
- 11 Регулиране на времето на приготвяне бутон „+“
- 12 Регулиране на времето на приготвяне бутон „-“
- 13 Бутон старт/стоп  II
- 14 Бутон за избор на режим MENU
- 15 Бутон включи/изключи 
- 16 Бутон на автоматичния таймер 

Подготовка на паровара за работа

- Извади уреда и всички елементи от опаковката.
- Отстрани всички залепени етикети.
- Измий капака (1), парови тенджерки (3), (4), (5), тава (6), дифузор за пара (8) с топла вода с препарат за миене на съдове.
- Внимателно изплакни горепосочените елементи и ги подсуши.
- Върхността на резервоара за вода (9) избърши с влажна кърпичка.

Действие и обслужване на паровара (Рис. В)

- 1 Постави уреда върху стабилна и равна повърхност далеч от предмети, които могат да бъдат повредени от парата, например стени и висящи шкафчета.
 - 2 Директно налей вода в резервоара за вода (9), до ниво между обозначенията MIN – MAX (без да се превишава максимално ниво от 1,2 литра). Допълвай водата повреме на варенето, наливайки я чрез наливен отвор за вода.
 - 3 Тавата (6) да се постави върху резервоара (9) и провери дали е легнала правилно.
- Върху тава (6) на мястото за билки и подправки (7) да се сложат пресни или сушени подправки, за да придават

аромат и да бъдат по-здравословни. Масерка, коляндр, копър, кърпи и естрагон, както и чесън, кимион или хрян, това са само някои от подправките които обогатяват аромата на ястието, толкова много че солта вече е излишна.

Тавата (6) може също да се използва без да бъдат поставени в нея подправки.

- 4 Постави продукта в тенджерките. Препоръчва се големите парчета които се варят най-дълго да бъдат сложени в долната тенджерка (5).

Вместимост на съдовете:

- Горна парна чиния – 3,4 л
- Средна парна чиния – 2,6 л
- Долна парна чиния – 2,5 л

ВНИМАНИЕ: Продуктите предназначени за готвене върху пара да се почистят и сложат свободно в паровите тенджерки, така, че да има цялостно преминаване на въздуха през отворите на паровите тенджерки.

В резервоара не слагай сол черен пипер, подправки, билки, вино, бульон както и други течности освен чешмяна вода.

- 5 Тенджерка/Тенджерки постави върху резервоара за вода (9) и сложи капака (1) върху уреда.

Върху паровара могат да бъдат сложени 1,2 или 3 тенджерки в зависимост от количеството продукти за готвене.

Тенджерките (3), (4), (5) могат да се свързват лесно съгласно рис. в раздел “Съставни елементи” (използвайки две тенджерки, сваля горната (3); използвайки една тенджерка, сваля горната тенджерка (3) и средната тенджерка (4) от уреда).

Уредът може да се използва за варене на ориз. Сложете ориза и налейте вода в купата за ориз съгласно пропорциите, дадени в ТАБЛИЦАТА НА ВРЕМЕТО НА ВАРЕНЕ, а след това сложете купата за ориз в купата за варене на пара.

Уредът може да се използва също за варене на яйца.

ВНИМАНИЕ: Повреме на използване на уреда не пипай корпуса на резервоара за вода с нагревателно устройство (9), паровите тенджерки (3), (4), (5) както и капак (1), понеже те са много горещи.

- 6 Пхнете щепсела на захранващия кабел в електрическия контакт.

- 7 Изберете режим на готвене с поредни натискания на бутон MENU (14). Уредът е програмиран за варене на различни хранителни продукти. Трябва да се избере един от долните режими за готвене:

	Яйца	Риба	Зеленчуци	Месо	Пиле	Ориз	Поддържане на темп.	Програма 1	Програма 2
								P 1:00	P 2:00
Препоръчително време [мин.]	12	15	20	30	35	40	10	Възможност за настройка на времето на готвене	Възможност за настройка на времето на готвене

След натискане на бутона за избор на режим MENU (14) ще се чуе звуков сигнал, същевременно на дисплея (10) ще се появи икона, отговаряща на вида хранителни продукти, а също на програмираното време, останало до приключване на готвенето.

⑧ Натиснете бутона старт/стоп (13), избраният режим ще се включи и уредът ще работи в продължение на определеното време.

ВНИМАНИЕ: Не слагай ръцете си в уреда повреме на готвенето. За проверка на готвените продукти или разбъркването им използвай прибори с дълги дръжки.

- Натиснете бутона старт/стоп (13), за да спрете процеса на готвене.
- За да продължите процеса на готвене, натиснете отново бутона старт/стоп (13).

⑨ За да промените настройките на времето на готвене, натиснете бутона за регулиране на времето на готвене „+“ или „-“. Настройката на времето може да се промени дори по време на готвене при автоматичен режим на готвене.

- За да промените настройките на режима на готвене по време на работа на уреда, натиснете бутона старт/стоп (13), а след това с помощта на бутона MENU (14) променете режима на готвене. След избиране на режима на готвене натиснете бутона старт/стоп (13).
- По време на процеса на готвене символът  на дисплея (10) ще премигва.
- За да изключите уреда, натиснете бутона старт/стоп (13), а след това бутона .
- Трябва сами да настроите Програма 1 и Програма 2 и да запишете настройката. Инструкция за настройката на P1 и P2 се намира по-долу.

⑩ След завършване на нагласяването на времето на готвене, уредът ще издаде два пъти звуков сигнал и автоматично ще премине в режим на поддържане на температурата. Иконата  ще започне да премигва.

След 20 минути на поддържане на температурата ще бъде издаден 5 кратен звуков сигнал и уредът ще се изключи сам.

⑪ След приключване на варенето на пара извадете щепсела на захранващия кабел от електрическия контакт.

⑫ С помощта на дръжката на капака я свалете, а след това свалете всички купи от резервоара за вода.

ВНИМАНИЕ: Повреме на изваждане на тавата (6) внимавай, понеже водата в резервоара (9) и събраната течност в тавата събираща течности (6) могат да бъдат още много горещи независимо, че другите елементи на уреда са изстинали.

Програма 1 и Програма 2

- Натиснете и задръжте бутона MENU (14) в продължение на около 3 секунди, ще започне да премигва иконата .
- За да изберете P2, отново натиснете бутона MENU (14), ще започне да премигва иконата .
- Настройте желаното време на готвене с натискане на бутоните за регулиране на времето на готвене „+“ или „-“, след всяко натискане ще се чуе звуков сигнал.
- За да запишете настроеното време, натиснете бутона старт/стоп (13). Цифрите на дисплея ще престанат да премигват.

ВНИМАНИЕ: Програмите P1 и P2 могат да се използват за записване на най-често използваното време на готвене. Например ако често приготвяте в пароварката месо в продължение на 55 минути, настройте времето за програма P1 или P2 на 55 минути.

По време на готвене с помощта на програма P1 и P2 е възможно регулиране на времето.

Настройка на автоматичния таймер

- Натиснете бутона на автоматичния таймер .
- Настройте времето, след което искате да започне процесът на готвене с натискане на бутона за регулиране на времето на готвене „+“ или „-“.
- Настройката на времето ще се увеличава в следните времеви интервали 0 мин., 5 мин., 10 мин., 15 мин., ..., ..., ..., 23.55 мин., 0 мин. (в обратния ред след натискане на бутона „-“).
- Натиснете бутона старт/стоп (13). На дисплея ще се появят предлаганите режими на готвене заедно с иконката .
- Изберете режима на готвене с натискане на бутона MENU (14).
- Ако има нужда от настройка на времето на готвене, натиснете бутона за регулиране на времето на готвене „+“ или „-“.
- Натиснете бутона старт/стоп (13).
- Времето, след изтичане на което трябва да започне готвенето, ще намалява всяка минута, на дисплея ще се появи икона .
- Готвенето ще започне, когато таймерът достигне стойност 0.
- След приключване на готвенето ще чуете двукратен звуков сигнал, а уредът автоматично ще се превключи на режим поддържане на температурата. Ще започне да премигва иконата .
- След 20 минути поддържане на температурата ще се чуе петкратен звуков сигнал и уредът автоматично ще се изключи.

Поддържане на температура

Ястията, варени на пара, са най-ароматни и най-здравословни веднага след приготвянето им. Ако обаче е необходимо съхраняването на храната топла за кратко време, използвайте функцията за поддържане на температурата  с натискане на бутона MENU (14) и, ако е необходимо, с настройка на времето с помощта на съответния бутон за регулиране на готвенето „+“ или „-“.

Автоматично поддържане на температура

- Уредът сам преминава в режим на поддържане на температурата за 20 мин. след изтичане на избраното време за готвене.
- След завършване на работата в режим на поддържане на температурата ще се издаде петкратен звуков сигнал. Уредът ще се изключи автоматично.

ВНИМАНИЕ: По време на работа на уреда в режим поддържане на температурата на дисплея ще премигва иконата .

Доливане на вода повреме на готвенето

В случай когато ястията изискват дълго готвене:

- Когато нивото на водата спадне под нивото MIN, ще чуете непрекъснат звуков сигнал, символът  ще започне да премигва.
- Провери нивото на водата.
- Когато нивото на водата падне под нивото MIN, долей вода през наливника за вода.
- Когато нивото на водата надвиши нивото MIN, звуковият сигнал ще прекъсне, а символът  ще престане да премигва. Натиснете бутона старт/стоп (13), за да включите уреда отново.

Автоматично изключване на уреда

Уредът се изключва автоматично, когато е включен в ел. мрежата и оставен без надзор.

Пароварът се изключва автоматично след една минута, издавайки двукратен звуков сигнал в следните ситуации:

- След завършване на зададената операция.

Зеленчуци

- Зелените, листообразни зеленчуци да се готвят най-кратко, понеже бързо си загубват цвета.
- Замразените зеленчуци не размразявай преди готвене.

Зеленчук	Вид	Тегло/брой	Препоръчвани подправки	Време за готвене [мин.]	Препоръки
Ангинар	Пресни	3 средни	Чесън, Естрагон, Копър	45-50	
Аспержи	Пресни/замразени (зелени)	400 гр	Маточина, Дафинов лист, Мащерка	13-15/16-18	Нарежи стеблата за да се улесни проникването на пара
Брокули	Пресни/замразени	400 гр	Чесън, Черен пипер, Естрагон	16-18/15-18	

- Когато избраната програма няма да бъде потвърдена след автоматичното изключване на режима за поддържане на температурата.

Отново да бъде включен уреда, стига само да се натисне бутонът .

Полезни съвети

- Готвенето в горната парова тенджерка (3) може да изисква по-дълго време за готвене поради това, че температурата на парата в горната част на работещия паровар е по-ниска.
- Препоръчва се порциите на продуктите да бъдат приблизително с еднаква големина. Когато порциите са с различна големина е необходимо да бъдат нареждани в слоеве, по-малките парчета слагай отгоре.
- Продуктите в паровите тенджерки (3), (4), (5) или в тенджерката за продукти (2) не трябва да се натъпкани. Между порциите от продуктите остави разстояние за да се осигури максимално преминаване на парата.
- В случай на готвене на големи количества продукти по средата на готвенето сваля капака (1) и разбъркай ястието с прибор с дълги дръжки.
- Сол и подправки прибавяй в паровите тенджерки (3), (4), (5) чак след завършване на готвенето. Това ще позволи да се избегне повреждане на нагревателя намиращ се в резервоара за водата (9).
- Събиращата се течност в тавата (6) може да се запази и да се използва за подготвяне на супи и сосове.
- Не готви в уреда замразено месо, пилета и морски дарове. Преди готвенето трябва да се размразят напълно.

Таблица за продължителността на готвене

ВНИМАНИЕ: Времената за готвенето посочвани в таблиците и рецептурниците имат само ориентировъчен характер. Времето за готвене може да се променя в зависимост от големината на порциите, тяхното подреждане в паровата тенджерка, свежестта на продуктите и индивидуалните предпочитания.

Зеленчук	Вид	Тегло/брой	Препоръчвани подправки	Време за готвене [мин.]	Препоръки
Моркови на кръгчета	Пресни	400 гр	Анасон, Мента, Копът	20-22	По средата на готвенето разбъркай
Карфиол	Пресен/замразен	400 гр	Розмарин, Босилек, Естрагон	16-18/18-20	По средата на готвенето разбъркай
Спанак	Пресен/замразен	250 гр	Трибула, Мащерка, Чесън	8-10/18-20	По средата на готвенето разбъркай
Фасул	Пресен	400 гр	Кимион, Семена копър, Чубрица	18-20	По средата на готвенето разбъркай
Зелен грах	Пресен/замразен (на зърна)	400 гр	Мащерка, Майорана, Мента	10-12/15-18	По средата на готвенето разбъркай
Картофи (половинки)	Пресни	400 гр	Трибула, Зелен лук, Копър	20-22	

Месо и пилета

- Готвенето на пара има това преимущество, че цялата мазнина изтича. Температурата повреме на готвенето не е много висока, затова избирай меко, крехко месо и отстранявай мазнината му. Месо за грил също е много добро за готвене на парата.
- Повреме на готвенето прибави пресни билки, за да придобие ястието по силен аромат.

Продукт	Вид	Тегло/брой	Препоръчвани подправки	Време за готвене [мин.]	Препоръки
Пиле	Филе без кост, месо за печене	250 гр (4 бр.) 450 гр	Къри, Розмарин, Мащерка	12-15 30-35	Старателно отстрани мазнината
Свинско месо	Рибица, филе, стек или пържоли	400 гр (4 бр.)	Къри, Маточина, Мащерка	5-10	Старателно отстрани мазнината
Телешко месо	Рамстек, стек от рибица или бифтек	250 гр	Къри, Червен пипер, Мащерка	8-10	Старателно отстрани мазнината

Рибни и морски дарове

- Замразена риба може да се готви без размразяване, ако преди готвенето се раздели и времето за готвене да се удължи.
- Повреме на готвенето прибави парчета лимон и билки, за да се усили аромата на ястието.

Продукт	Вид	Тегло/брой	Препоръчвани подправки	Време за готвене [мин.]
Ракообразни	Пресни	400 гр	Майорана, Маточина	8-10
Скариди	Пресни	400 гр	Маточина, Чесън	6
Миди	Пресни	400 гр	Маточина, Хрян	8-10
Омар (опашка)	Замразен	2 бр. по 400 гр	Хрян, Чесън	20-22
Риба филе	Пресна/замразена	250 гр	Горчица Бахар, Майорана	6-8/10-12

Ориз

Използвай съд за ориз (2). Едновременно с ориза налей необходимото количество вода.

Продукт	Вид	Колич./Колич. вода	Време за готвене [мин.]	Препоръки
Ориз	Бял	200 гр/300 мл	35-40	Две порции

ВНИМАНИЕ: Не бива да потапяте основата, захранващия кабел и щепсела във вода.

- ① Преди започване на почистването изключи уреда от ел. мрежата и го остави напълно да изстине.
 - ② Извадете купите за варене на пара, тавичката за оттичане на вода, изпразнете я и излейте водата от резервоара за вода и изтрийте резервоара с влажна кърпа.
 - ③ Измийте всички части на уреда (освен резервоара за вода с нагревателния модул) с топла вода с препарат за миене на съдове.
- Горепосочените елементи на паровара, могат да се мият в горното ниво на миялна машина, използвайки кратък цикъл на миене. Честото им миене в миялната машина може да доведе до лека загуба на блясъка на външната повърхност и матирането и.
- ④ Подсушете всички елементи.

ВНИМАНИЕ: Резервоарът за вода с нагревателната система не бива да се мие с течаща вода и не бива да се потапя във вода.

За миене на корпуса на нагревателния модул не използвайте прекалено силни миещи препарати - емулсии, млека, пасты и др. Те могат да отстранят нанесените информационни символи като напр.: скали, обозначения, предупредителни знаци и др.

Отстраняване на котлен камък от резервоара за вода

След 2-3 месеца на непрекъснато употребяване в резервоара (9) могат да се образуват химически съединения. Това е нормално явление. Количеството на котления камък зависи от твърдостта на водата. Необходимо е системно отстраняване на котления камък, за да се гарантира постоянно количество на образуваната пара и да се удължи живота на уреда.

- Напълни резервоара за вода (9) със светъл оцет до максимално ниво.

ВНИМАНИЕ: Не използвай химически субстанции за отстраняване на котления камък както и продукти за отстраняване на котлен камък достъпни на пазара.

- Включи уреда в щепселното гнездо. Повреме на този процес тавата събираща течности (6), паровите тенджерки (3), (4), (5) и капак (1) трябва да се намират на своите места.
- Нагласи времето за готвене на 25 мин.

ВНИМАНИЕ: Когато оцета започне да кипи и да се излива върху основата, изключи регулатора за времето на готвене и изключи уреда от ел. мрежата. Намали малко количеството на оцета.

- Когато уредът издаде звуков сигнал, изключи парова-

ра от захранването и го остави до напълно охлаждане, а след това излей оцета.

- Няколкократно изплакни резервоара за водата с нагревателно устройство със студена вода и го изсуши.

Екология – грижа за околната среда

Всеки ползвател може да допринесе за опазването на околната среда. Това не е трудно, нито скъпо. За да го постигнете: изхвърлете картонената опаковка в контейнер за рециклиране на хартиени отпадъци; полиетиленовите пликове изхвърлете в контейнер за пластмаса.



Когато стане непригоден, занесете уреда в подходящ център за унищожаване, защото съдържа опасни елементи, които могат да навредят на околната среда.

Не изхвърляйте в кофи за битови отпадъци!!!

Вносителят/производителят не отговаря за евентуални повреди, предизвикани от използване на уреда по начин, несъответстващ на неговото предназначение, или неправилната му употреба.

Вносителят/производителят си запазва правото да модифицира уреда във всеки момент, без предварително уведомление, с цел изпълнение на правните разпоредби, стандарти, директиви или по конструктивни, търговски, естетически и други причини.

Вітаємо Вас із вибором нашого пристрою та ласкаво просимо до спільноти користувачів товарів Zelmer.

Для того, щоб отримати найкращі результати, ми рекомендуємо використовувати тільки оригінальні аксесуари компанії Zelmer. Вони спроектовані спеціально для цього продукту.

Уважно прочитайте інструкцію обслуговування. Основну увагу приділіть вказівкам безпеки, так щоб під час використання пристрою запобігти поранень і/або пошкоджень приладу. Збережіть інструкцію обслуговування, щоб мати змогу скористатися з неї при подальшому використанні приладу.

Вказівки безпеки

- Перед початком роботи з пароваркою, докладно прочитайте усю інструкцію обслуговування.
- Пароварка призначена для домашнього використання. У випадку використання пароварки з ціллію гастрономічного бізнесу, умови гарантії змінюються.
- Завжди вмикайте пароварку в розетку з перемінним струмом із запобіжником.
- Завжди встановлюйте пароварку на плоскій, рівній поверхні.
- Вимкніть пароварку з розетки, коли вона не використовується, а також перед початком чищення.
- Не виймайте вилку з розетки, тягнучи за провід живлення.
- Провід живлення не повинен звисати зі столу, а також торкатися гарячих поверхонь.
- Не запускайте обладнання, якщо живильний кабель, корпус або ручки мають помітні пошкодження. У такому випадку здайте обладнання у сервісний центр.

Якщо буде пошкоджений невід'єднувальний кабель живлення, то його повинен замінити виробник або спеціалізована ремонтна майстерня чи кваліфікована особа з метою уникнення виникнення небезпеки.

Ремонт обладнання може виконуватися тільки підготовленим персоналом. Неправильно проведений ремонт може привести до виникнення серйозної небезпеки для користувача. У разі виявлення дефектів, треба звернутися за порадою до спеціалізованого сервісного центру.

- Прилад повинен охолонути перед демонтажем його складових.

При перенесенні приладу з гарячими продуктами, водою або іншими гарячими рідинами, будьте дуже обережні. Не тримайте рук над пароваркою, коли вона працює.

- Вимикайте прилад кнопкою .
- Обережно припіднімайте і знімайте кришку, щоб уникнути опіків. Вода повинна стікати в пароварку.
- Пам'ятайте, про те що рівень води повинен завжди знаходитися між MIN і MAX. Тільки в такому випадку процес приготування буде правильним.

- Використання пароварки з малою кількістю води (нижче рівня MIN), може привести до перегрівання грійника і як наслідок, його пошкодження.
- Не мийте під водою і не занурюйте систему нагрівання в воду.
- Не використовуйте агресивні детергенти, такі як емульсії, пасти і тд. для чищення корпусу системи нагрівання. Вони можуть усунути нанесені графічні інформаційні символи, такі як: поділки, позначки, знаки безпеки, і тд.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь. Для перенесення гарячих матеріалів завжди використовуйте кухонні рукавички.

Не тримайте рук, обличчя і інших частин тіла над приладом під час його роботи, так як він утворює пару. Кришку знімайте повільно. Для того, щоб перевірити чи ваші продукти уже готові, використовуйте інструменти з довгими ручками.

- Не встановлюйте прилад на гарячих газових або електричних пальниках, в мікрохвильових печах, розігрітих печах, а також безпосередньо під шафками.
- Не вмикайте пароварку в оточенні легко займистих і вибухових парів.
- Використання аксесоріїв, не рекомендованих виробником приладу, може призвести до тілесних пошкоджень.
- Діти старше 8 років, особи з обмеженими психічними, сенсорними або ментальними можливостями, а також особи, що не мають відповідного досвіду та знань, можуть використовувати прилад виключно під наглядом або після попереднього пояснення можливих загроз та інструктажу з безпечного використання приладу. Не можна дозволяти дітям гратись із приладом. Дозволяється очистка приладу та виконання дій по зберіганню дітьми старше 8 років за умови відповідного нагляду.
- Пристрій не призначений для роботи з використанням зовнішніх вимикачів-таймерів або окремої системи дистанційного управління.

Переконайтеся чи ці вказівки є для вас зрозумілими.

Технічна характеристика

Технічні дані подано в таблиці.

Пароварка є приладом І класу, укомплектована в провід живлення з захисною жилкою і вилкою з захисним стиком.

Пароварка сповнює вимоги відповідних норм.

Прилад відповідає вимогам директив:

- Електричний пристрій низького струму (LVD) – 2006/95/EC.
- Електромагнетична компатильність (EMC) – 2004/108/EC.

Виріб позначено знаком CE в таблиці.

Будова пристрою

(Рис. А)

- 1 Кришка з отворами для пари
- 2 Посудина на продукти нп. рис, зупа
- 3 Верхня парова миска (позначена на держателях для переносу символом 3)
- 4 Середина парова миска (позначена на держателях для переносу символом 2)
- 5 Нижня парова миска (позначена на держателях для переносу символом 1)
- 6 Піддон стікання
- 7 Місце для зелені і приправ
- 8 Дифузор пари
- 9 Збірник на воду з системою нагрівання
- 10 LCD-дисплей
- 11 Регулювання часу приготування кнопка „+”
- 12 Регулювання часу приготування кнопка „-”
- 13 Кнопка start/stop  II
- 14 Кнопка вибору режиму MENU
- 15 Кнопка ввімкнення/вимкнення 
- 16 Кнопка автоматичного часоміру 

Приготування пароварки для роботи

- Витягніть прилад і усі складові частини з упаковки.
- Усуньте усі наклеєні етикетки.
- Вимийте кришку (1), парову посудину (3), (4), (5), піддон стікання (6), дифузор пари (8) теплою водою з додатком пилу для миття посуду.
- Докладно прополощите усі складові частини пароварки і просушіть їх.
- Протріть збірник на воду (9) вологою ганчіркою.

Спосіб дії і обслуговування пароварки

(Рис. В)

- 1 Встановіть прилад на стабільній, рівній поверхні на віддалі від предметів, які може пошкодити гаряча пара.
 - 2 Влийте воду безпосередньо в збірник на воду (9), до рівня між позначками MIN – MAX (не перевищуйте максимальний рівень 1,2 літри). Доливайте воду під час готування в спеціальну ліжку.
 - 3 Піддон стікання (6) помістіть на збірнику води (9) і переконайтеся чи він лежить на ньому плоско.
- На піддоні стікання (6) в місці на зелень і приправи (7) покладіть свіжі або сушені приправи, щоб додати стра-

вам аромат і збільшити їх живильну вартість. Чебрець, коріандр, базилік, кріп, каррі, естрагон, а також часнок, кмин або хрін – це тільки деякі приправи, які підсилюють аромат страв так, що солі уже не потрібно.

Піддон стікання (6) можна також використовувати без додавання приправ.

- 4 Вкладіть продукти в посудину. Більші порції, які вимагають більшого часу для приготування, рекомендується поміщати в нижню посудину (5).

Місткість контейнерів:

- Верхня парова миска – 3,4 л
- Середня парова миска – 2,6 л
- Нижня парова миска – 2,5 л

УВАГА: Продукти призначені для готування на парі, очистіть і розкладіть в парових посудинах, так щоб вони не перешкождали проходженню повітря через сита парових посудин.

Не додавайте сіль, перець, приправи, зелень, вино, а також інші рідини крім води з крану в збірник на воду.

- 5 Посудину/посудини встановіть на збірнику на воду (9) і накрийте прилад кришкою (1).

На пароварку можна замонтувати 1, 2 або 3 парові посудини, в залежності від кількості продуктів призначених для приготування на парі.

Парові посудини (3), (4), (5) можна з'єднувати відповідно до малюнку показаного в розділі „Будова приладу” (використовуючи дві посудини, зніміть верхню парову миску (3); використовуючи одну миску, зніміть верхню парову посудину (3) і середню парову посудину (4) з приладу).

Пароварка може використовуватися для готування рису. Покладіть рис та влийте воду у миску для рису згідно з пропорціями, вказаними у ТАБЛИЦІ ЧАСУ ГОТУВАННЯ, а потім покладіть миску для рису у парову миску.

Пароварка може використовуватися також для готування яєць.

УВАГА: Під час використання приладу не торкайтеся корпусу збірника води з системи нагрівання (9), парових посудин (3), (4), (5) і кришки (1), тому що вони є дуже гарячі.

- 6 Уставте вилку приєднувального проводу до розетки.
- 7 Виберіть режим готування, натискаючи послідовно кнопку MENU (14). Обладнання розроблене для готування різних харчових продуктів. Потрібно вибрати один з нище зазначених режимів готування:

	Яйця	Риби	Овочі	М'ясо	Курча	Рис	Підтримка темп.	Програма 1	Програма 2
								P 1:00	P 2:00
Рекомендований час [хв.]	12	15	20	30	35	40	10	Можливість встановлення часу готування	Можливість встановлення часу готування

Після натиснення кнопки вибору режиму MENU (14) пролунає звуковий сигнал, одночасно на дисплеї (10) з'явиться іконка, що відповідає виду харчових продуктів, а також встановлений час, що залишився до закінчення готування.

⑧ Натисніть кнопку start/stop (13), вибраний режим включиться й обладнання буде працювати протягом встановленого часу.

УВАГА: Не кладіть руки до приладу під час готування. Для перевірки ступеня приготування або помішування, використовуйте інструменти з довгими ручками.

- Натисніть кнопку start/stop (13), щоб припинити процес готування.
- Для відновлення процесу готування потрібно повторно натиснути кнопку start/stop (13).

⑨ Щоб змінити настроювання часу готування потрібно натиснути кнопку регулювання часу готування „+” або „-”. Настроювання часу можна змінювати навіть під час готування при використанні автоматичного режиму готування.

- Для зміни настроювань режиму готування під час дії обладнання, потрібно натиснути кнопку start/stop (13) а потім кнопкою MENU (14), змініть режим готування. Після вибору режиму готування, натисніть кнопку start/stop (13).

- Під час процесу готування символ  на дисплеї (10) буде мигати.

- Щоб вимкнути обладнання потрібно натиснути кнопку start/stop (13) а потім кнопку .

- Програму 1 і Програму 2 потрібно самостійно встановити і зберегти настроювання. Інструкція як встановити P1 і P2 вказана нижче.

⑩ Після закінчення встановленого часу готування пролунає дворазовий дзвінок і прилад автоматично перейде до режиму утримання температури. Іконка  почне мигати.

Після 20 хвилин утримання температури пролунає п'ятиразовий звуковий сигнал і прилад автоматично вимкнеться.

⑪ Після закінчення готування на парі, вийміть вилку приєднувального кабелю з розетки.

⑫ а допомогою ручки кришки зніміть її, а потім зніміть всі миски з бункеру для води.

УВАГА: Під час витягування піддону скапування (6) будьте обережні, тому що вода в збірнику на воді (9) і зібрана в піддоні скапування (6) рідина може бути дуже гаряча, навіть якщо інші частини пароварки уже охолонули.

Програма 1 і Програма 2

- Натисніть і притримайте кнопку MENU (14) протягом бл. 3 секунд, почне мигати іконка P .
- Щоб вибрати P2, повторно натисніть кнопку MENU (14), почне мигати іконка P2 .

- Встановіть бажаний час готування, натискаючи кнопки регулювання часу готування „+” або „-”, після кожного натиснення пролунає звуковий сигнал.
- Щоб зберегти встановлений час, натисніть кнопку start/stop (13). Цифри на дисплеї перестануть мигати.

УВАГА: Можна користуватися програмами P1 і P2 для збереження найчастіше вживаного часу готування. Наприклад якщо часто готуєте м'ясо у пароварці протягом 55 хвилин, встановіть час для програми P1 або P2 на 55 хвилин.

Під час готування при використанні програми P1 і P2 можливе регулювання часу.

Встановлення автоматичного часоміру

- Натисніть кнопку автоматичного часоміру .
- Установіть час, через який хочете, щоб почався процес готування, натискаючи кнопку регулювання часу готування „+” або „-”.
- Встановлення часу буде збільшуватися у таких проміжках часу 0 min, 5 min, 10 min, 15 min, ..., ..., ..., 23.55 min, 0 min (зворотня послідовність після натиснення кнопки „-”).
- Натисніть кнопку start/stop (13). На дисплеї з'являться доступні режими готування разом з іконкою .
- Виберіть режим готування, натискаючи кнопку MENU (14).
- За необхідністю встановити час готування, натисніть кнопку регулювання часу готування „+” або „-”.
- Натисніть кнопку start/stop (13).
- Час, через який починається готування буде зменшуватися через кожну хвилину, на дисплеї з'явиться іконка .
- Готування почнеться якщо часомір досягне значення 0.
- Після закінчення готування пролунає двократний звуковий сигнал, а обладнання автоматично переключиться у режим підтримки температури. Почне мигати іконка .
- Через 20 хвилин підтримки температури пролунає п'ятикратний звуковий сигнал і обладнання автоматично вимкнеться.

Утримання температури

Страви, що готуються паром найбільш ароматичні і зорові негайно після приготування. За необхідністю зберігати страву у теплі протягом короткого часу, виййте

функцію підтримки температури , натискаючи кнопку MENU (14) і за необхідністю встановіть час відповідною кнопкою регулювання готування „+” або „-”.

Автоматичне утримання температури

- Прилад автоматично переходить в режим утримання температури після 20 хвилин після закінчення довільного, вибраного часу готування.
- Після закінчення роботи в режимі утримання температури пролунає п'ятиразовий звуковий сигнал. Прилад автоматично вимкнеться.

УВАГА: Під час праці обладнання у режимі підтримки температури, на дисплеї буде мигати



Доливання води під час готування

У випадку страв, які вимагають довшого часу для приготування:

- Якщо рівень води зменшиться нижче рівня MIN, пролунає безперервний звуковий сигнал; символ  почне мигати.
- Перевірте рівень води.
- Коли рівень води спаде нижче позначки MIN, долийте воду за допомогою лійки для вливання води.
- Якщо рівень води перевищить рівень MIN, звуковий сигнал припиниться, а символ  перестане мигати. Натисніть кнопку start/stop (13), щоб повторно включити обладнання.

Автоматичне вимкнення приладу

Прилад вимикається автоматично, коли є ввімкненим і залишається без нагляду.

Пароварка вимикається автоматично після хвилини і лунає звуковий сигнал в таких ситуаціях:

- Після закінчення запрограмованої операції.
- Коли вибрана програма не була підтверджена після автоматичного ввімкнення режиму утримання температури.

Щоб знову ввімкнути прилад, потрібно натиснути кнопку .

Корисні поради

- Готування в верхній паровій посудині (3) може вимагати довшого часу через низьку температуру пари в верхній частині пароварки.
- Рекоменується, щоб порції продуктів були однакової величини. Якщо порції різні, їх потрібно класти сло-ями, менші частини кладіть зверху.
- Продукти в парових посудинах (3), (4), (5) або посудині на продукти (2) не повинні бути стиснутими. Між порціями залишайте відступи для доброго проходження пари.
- У випадку приготування великої кількості продуктів в середній фазі готування зніміть кришку (1) і помішайте страву інструментом з довгою ручкою, бережіть долоні, використовуйте кухонні рукавички.
- Сіль і приправи додавайте в парові посудини (3), (4), (5) тільки після закінчення готування. Так ви уникнете пошкодження ґрійника в збірнику на воді (9).
- Рідину, яка збирається в піддоні скапування (6) можна використати для приготування супу або соусу.
- Не готуйте в пароварці мороженого м'яса, курятини і морепродуктів. Перед приготуванням їх потрібно докладно розморозити.

Таблиця часу готування

УВАГА: Час готування поданий в таблицях і рекомендаціях має тільки орієнтаційний характер. Час готування може змінюватися в залежності від величини порції, їх поміщення в паровій посудині, свіжості продуктів, а також від індивідуальних уподобань. В міру ознайомлення з приладом можна змінити час готування.

Овочі

- Зелені, листяні овочі готуйте не довго, бо вони дуже швидко втрачають колір.
- Не розморожуйте овочі перед їх приготуванням.

Овочі	Вид	Вага/кільк. штук	Рекомендовані приправи	Час готування [хв.]	Рекомендації
Артишок	Свіжі	3 середні	Чиснок, Естрагон, Кріп	45-50	
Шпарагівка	Свіжі/Морожені (зелені)	400 г	Меліса, Лавровий лист, Чебрець	13-15/16-18	Наріжте, для кращого проникнення пари
Броколі	Свіжі/Морожені	400 г	Чиснок. Зелений перець, Естрагон	16-18/15-18	
Морква	Свіжі	400 г	Аніс, М'ята, Кріп	20-22	В середній фазі приготування перемішайте
Цвітна капуста	Свіжі/Морожені	400 г	Розмарин, Базилик, Естрагон	16-18/18-20	В середній фазі приготування перемішайте
Шпинат	Свіжі/Морожені	250 г	Трибуля, Чибрець, Чиснок	8-10/18-20	В середній фазі приготування перемішайте

Овочі	Вид	Вага/кільк. штук	Рекомендовані приправи	Час готування [хв.]	Рекомендації
Фасоля	Свіжі	400 г	Кмин, Насіння петрушки, Чомбер	18-20	В середній фазі приготування перемішайте
Горошок	Свіжі/Морожені (чищений)	400 г	Базилік, Майоран, М'ята	10-12/15-18	В середній фазі приготування перемішайте
Картопля	Свіжі	400 г	Трибуля, Зелена цибуля, Кріп	20-22	

М'ясо і курятина

- Готувати на парі корисно, тому що весь жир скапує в посудину. Температура під час готування не є дуже високою, тому вибирайте м'яке, худе м'ясо і забирайте з нього жир. М'ясо для гриля також підходить для приготування на парі.
- Під час приготування додайте свіжу зелень, щоб страва отримала сильніший аромат.

Продукт	Вид	Вага/кільк. штук	Рекомендовані приправи	Час готування [хв.]	Рекомендації
Курка	Філе без костей, М'ясо для запікання	250 г (4 шт.) 450 г	Каррі, Розмарин, Чебрець	12-15 30-35	Старанно відділіть жир
Свинина	Полядвийя, відбивна або котлети	400 г (4 шт.)	Каррі, Меліса, Чебрець	5-10	Старанно відділіть жир.
Гов'ядина	Відбивні з полядвиці, біфштекс	250 г	Каррі, Паприка, Чебрець	8-10	Старанно відділіть жир

Риба і морепродукти

- Морожену рибу можна готувати без розморожування, якщо перед приготуванням вона не розділилася, час готування видовжиться.
- Під час приготування додайте трошки лимона, щоб зміцнити аромат страви.

Продукт	Вид	Вага/кільк. штук	Рекомендовані приправи	Час готування [хв.]
Устриці	Свіжі	400 г	Майоран, Меліса	8-10
Криветки	Свіжі	400 г	Меліса, Чісок	6
Краби	Свіжі	400 г	Меліса, Чісок	8-10
Омари (хвіст)	Морожені	2 шт. по 400 г	Хрін, Чісок	20-22
Рибне філе	Свіжі/Морожені	250 г	Гірчиця, Аглійська зелень, Майоран	6-8/10-12

Рис

Використовуйте посудину для рису (2). Одночасно з рисом влийте потрібну кількість води.

Продукт	Вид	Кількість/кільк. води	Час готування [хв.]	Рекомендації
Рис	Білий	200 г/300 мл	35-40	Дві порції

Чищення і консервація
(Рис. С)

УВАГА: Не занурюйте підставу, живильний кабель та вилку у воду.

- 1) Перед початком чищення вимкніть прилад з розетки і залиште його до повного охолодження.
- 2) Вийміть парові миски, піднос для стікання, спорожніть їх та вилийте воду з бункера для води і проторіть бункер зволоженою ганчіркою.

- 3) Умийте всі частини пароварки (крім бункера для води з нагрівним блоком) теплою водою з доданням засобу для миття посуду.
Вище перераховані елементи можна також мити на верхньому рівні посудомийної машини, використовуючи короткий цикл миття. Але стале їх миття в посудомийній машині може привести до втрати блиску.
- 4) Витріть досуха кожен елемент.

УВАГА: Не мийте під проточною водою, не занурюйте бункер для води з нагрівним блоком у воду.

Для миття корпусу нагрівного блоку не використовувати агресивні миючі засоби у вигляді емульсії, молочка, пасты та ін. Вони можуть між ін. усунути нанесені інформаційні графічні символи, тобто: шкалу, позначення, попереджувальні знаки та ін.

Усунення каменя зі збірника на воду

Після 2-3 місяців безперервного використання в збірнику на воду з системою нагрівання (9) може утворитися вапняковий наліт. Це нормальне явище. Кількість каменя залежить від твердості води. Необхідним є регулярне чищення каменя, щоб запевнити сталу кількість пари і продовжити час придатності пароварки для використання.

- Наповніть збірник на воду (9) оцтом до максимального рівня.

УВАГА: Не використовуйте хімічні речовини а також інші продукти для усунення каменя доступні в продажі.

- Ввімкніть прилад в розетку. Під час цього процесу усі складові пароварки повинні знаходитися на своїх місцях.
- Встановіть час готування на 25 хвилин.

УВАГА: Якщо оцет почне кипіти і виливатися на підставку, вимкніть регулятор часу готування і витягніть прилад з розетки. Зменшіть кількість оцту.

- Коли пролунає звуковий сигнал, вимкніть пароварку і залиште її до повного охолодження, а потім вилийте оцет.
- Декілька разів прополоскайте збірник на воду з системою нагрівання холодною водою і висушіть його.

Екологія – давайте дбати про навколишнє середовище

Кожна людина може зробити свій внесок у справу охорони природи. Це зовсім не складно і не потребує витрат. Для цього слід: здати картонну упаковку у пункт прийому макулатури, а поліетиленові пакети викинути у контейнер для пластмаси.



Зношений пристрій слід віддати у відповідний пункт прийому, адже його конструктивні елементи можуть бути небезпечними для навколишнього середовища.

Не викидайте пристрій разом з побутовими відходами!!!

Транспортування і зберігання

- Транспортування виробу може здійснюватись усіма видами транспорту відповідно до вимог та правил які діють на конкретному виді транспорту.
- Під час перевезення повинна бути усунена можливість переміщення виробів всередині транспортного засобу.
- Під час транспортування залізницею перевезення повинно здійснюватися у критих вагонах або контейнерах дрібними чи повагонними відправками.
- Під час транспортування виробів на плоских піддонах вимоги до транспортування повинні відповідати ГОСТ 26663, або ГОСТ 19848 – в разі застосування ящиків піддонів.
- Способи і засоби кріплення, схеми розміщення упаковок виробів (кількість ярусів, рядів) у транспортних засобах зазначені на упаковці.
- Вироби повинні зберігатися у опалювальних складських приміщеннях при температурі +5°C – +40°C. Умови зберігання повинні відповідати – 1(Л) ГОСТ 15150.
- Умови складування виробів зазначені у технічних умовах.

Імпортёр/виробник не відповідає за можливі збитки, що виникли внаслідок використання обладнання не за його призначенням або його неналежного обслуговування.

Імпортёр/виробник застерігає собі право модифікувати виріб у будь-який момент, без попереднього повідомлення, для пристосування до правових положень, стандартів, директив або у зв'язку з конструкційним, тогочасним, естетичним та іншими причинами.

Sveikiname Jus pasirinkus mūsų prietaisą ir džiaugiamės, kad tapote Zelmer produktų naudotoju.

Siekiant geriausių darbo rezultatų, rekomenduojame naudoti tik originalias Zelmer firmos detales. Jos sukurtos būtent šiam prietaisui.

Prašome atidžiai perskaityti šią aptarnavimo instrukciją. Ypačingą dėmesį reikia skirti saugos nurodymams, kad prietaiso vartojimo metu užkirsti kelią nelaimingiems įvykiams ir/arba išvengti prietaiso sužalojimo. Vartojimo instrukciją patariame išsaugoti, kad galėtumėt ją pasinaudoti taip pat vėlesnio prietaiso vartojimo metu.

Darbo saugos nurodymai

- Prieš pradėdami vartoti garų puodą susipažink su visu aptarnavimo instrukcijos turiniu.
- Garų puodas yra skirtas vartoti namų ūkyje. Vartojant jį gastronomicinio biznio tikslams garantijos sąlygos keičiasi.
- Garų puodą visada jung tik su kintamos srovės elektros tinklo rozete turinčia apsauginį įžeminimo kontaktą, kurios įtampa atitinka duomenų skydelyje nurodytą vertę.
- Visada statyk prietaisą ant plokščio, lygaus paviršiaus.
- Garų puodą atjung nuo elektros tinklo rozetės, kai jo ne-vartoji arba prieš pradėdami valyti.
- Atjungiant kištuką nuo elektros tinklo rozetės, netrauk už laido.
- Maitinimo laidas negali nukarti nuo stalo arba stalviršio krašto nei liesti karštų paviršių.
- Nepaleisk prietaiso, jeigu maitinimo laidas, prietaiso korpusas arba laikiklis yra matomai pažeistas. Toku atveju atiduok prietaisą į serviso punktą.

Jeigu neišjungiamas tiekimo keblis sugadins tai, kad išvengtų pavojų privaloma jį pakeisti pas gamintoją arba specializuotame taisymo punkte, arba kvalifikuoto asmens.

Prietaiso remontą gali atlikti tik apmokytas personalas. Netinkamai atlikti taisymo darbai gali kelti pavojų naudotojui. Atsiraadus gedimams, kreipkitės į specializuotą firmos servisą.

- Prieš atliekant prietaiso dalių demontavimą palauk kol jis atauš.

Pernešant prietaisą su karštais maisto produktais, su karštu vandeniu arba kitais karštais skysčiais, būk ypatingai atsargus. Nelaikyk rankų virš dirbančio garų puodo.

- Prietaisą išjung mygtuku .
- Pakeliant ir nuimant dangtį, daryk tai atsargiai, kad nenusiplykyti.
- Vanduo turi nutekėti atgal į garų puodą.
- Įsimink, kad vandens lygis puode turi visada būti tarp paženklintų MIN ir MAX. Toku atveju troškinimo procesas vyks taisyklingai.

- Garų puodo vartojimas su nepakankamu vandens kiekiu (žemiau MIN lygio), gali sukelti garų puodo šildymo elementų perkaitinimą ir to pasekmėje prietaiso sužalojimą.
- Šildymo mazgo neplauk po tekančiu vandeniu nei nenardink jo vandenyje.
- Šildymo mazgo gaubtui valyti nevartok agrasyvių detergentų, tokių kaip emulsijos, pieneliai, pastos ir pan. Tarp kitko, jie gali pašalinti ant gaubto esančius grafinius informacinius simbolius, tokius kaip: skalių padalos, ženkliniai, įspėjamieji ženklai ir pan.
- Neliesk karštų paviršių. Karšties produktams nešti visada vartok virtuvines pirštines.

Žiūrėk, kad rankos, veidas ir kitos kūno dalys neatsirastų virš prietaiso jo darbo metu, nes išsiskiriantys garai gresia nušutimu. Dangtį kelt pamažu. Produktų būkle tikrinti vartok įrankius su ilgais kotelais

- Nestatyk prietaiso ant karštų dujinių degiklių arba ant elektrinių kaitintuvų, mikrobangių, karštų krosnelių nei betarpiškai spintelėse.
- Neįjung garų puodo degiųjų ir/arba sprogiųjų medžiagų arba jų garų artumoje.
- Prietaiso gamintojo nerekomenduojamų aksesuarų panaudojimas gali sukelti kūno pažeidimus.
- Vaikai virš aštuonerių metų, asmenys su ribotais psichiniais, protiniais ar mąstymo sugebėjimais, o taip pat asmenys, neturintys atitinkamos patirties ir žinių, gali naudotis įrengimais tik kitų asmenų priežiūroje, arba po ankstesnių paaiškinimų apie galimus pavojus ir išklaučius instrukciją dėl saugaus įrengimo naudojimosi. Negalima leisti vaikams žaisti su įrengimu. Galima leisti vaikams, virš aštuonerių metų, įrengimą valyti arba vykdyti konservavimo darbus su sąlyga, kad bus suaugusiųjų priežiūroje.
- Įranga nėra skirta darbiui su išoriniais laiko išjungikliais arba atskira nuotolinio reguliavimo sistema.

Reikia įsitikinti, kad aukščiau pateikti nurodymai liko tinkamai suprasti.

Techniniai duomenys

Techniniai parametrai yra pateikti gaminio nominalių duomenų skydelyje.

Garų puodas, tai I klasės įrenginys, aprūpintas prijungiamuoju

laidu su apsaugine gysla ir kištuku turinčiu apsauginį įžeminimo kontaktą.

Garų puodas atitinka galiojančių normų reikalavimus.

Gaminys atitinka žemiau pateiktų direktyvų reikalavimus:

- Žemos įtampos įrangos (LVD) 2006/95/EC.
- Elektromagnetinio suderinamumo (EMC) 2004/108/EC.

Gaminys nominalių duomenų skydelyje yra paženklintas CE ženklu.

Prietaiso konstrukcija (A pav.)

- 1 Dangtis su angomis garams
- 2 Dubuo produktams pvz. ryžiui, sriubai
- 3 Viršutinis garinimo dubuo (paženklintas ant nešimui skirtų laikiklių simboliu 3)
- 4 Vidurinis garinimo dubuo (paženklintas ant nešimui skirtų laikiklių simboliu 2)
- 5 Apatinis garinimo dubuo (paženklintas ant nešimui skirtų laikiklių simboliu 1)
- 6 Padėklas nutekėjimams
- 7 Vietos žolėms ir prieskoniams
- 8 Garo difuzoriai
- 9 Vandens talpykla su šildymo mazgu
- 10 LCD vaizduoklis
- 11 Ruošimo laiko reguliavimas mygtukas „+“
- 12 Ruošimo laiko reguliavimas mygtukas „-“
- 13 Start/stop mygtukas  II
- 14 Režimo pasirinkimo mygtukas MENU
- 15 Mygtukas įjung/išjung 
- 16 Troškinimo laiko reguliatorius su vaizduokliu 

Garų puodo parengimas darbui

- Išimk iš pakuotės prietaisą ir visus aksesuarus.
- Pašalink visas lipniasias etiketes.
- Nuplauk dangtį (1), garų dubenius (3), (4), (5), nutekėjimų padėklą (6), garo difuzorius (8) šiltu vandeniu su indams plauti skysčiu priedu.
- Kruopščiai išskalauk aukščiau nurodytas garų puodo dalis ir jas nusausk.
- Vandens talpyklos (9) vidinį paviršių nutrink drėgna šluoste.

Garų puodo funkcionavimas ir jo aptarnavimas (B pav.)

- 1 Pastatyk prietaisą ant stabilaus, lygaus paviršiaus atokiai nuo daiktų, kuriuos karšti garai gali pažeisti, pavyzdžiui sienų ir kabančių spintelių.
- 2 Įpilk vandens betarpiškai į vandens talpyklą (9) iki lygio tarp MIN – MAKŠ paženklinių (neviršijant maksimalaus 1,2 litro kiekio). Troškinimo eigoje papildyk išgaravusio vandens kiekį per vandens papildymo angą.
- 3 Nutekėjimų padėklą (6) padėk ant vandens talpyklos (9) ir patikrink, ar guli ant jos plokščiai.

Ant nutekėjimų padėklo (6) žolėms ir prieskoniams skirtose vietose (7) padėk šviežius arba džiovintus prieskonius, kad pridėti patiekalams aromato ir sustiprinti jų sveikatingumo savybes. Čiobrelis, kalendra, bazilikas, krapai, curry ir kietis, o taip pat česnakas, kmynai arba krienai, tai tik kai kurie patiekalų aromatą stiprinantys prieskoniai, kurių dėka druska skaninimui tampa nereikalinga.

Nutekėjimų padėklas (6) gali būti naudojamas ir nededant ant jo prieskonių.

- 4 Įdėk į dubenius norimus troškinti produktus. Rekomenduojama didžiausias porcijas ir ilgesnio troškinimo laiko reikalaujančius produktus įdėti į apatinį dubenį (5).

Indų talpa:

- Viršutinis garų indas – 3,4 l
- Vidinis garų indas – 2,6 l
- Apatinis garų indas – 2,5 l

DĖMESIO: Skirtus troškinti produktus nuvalyk ir išdėliok laisvai garinimo dubeniuose, taip kad visiškai neužkirsti kelią oro cirkuliacijai per garinimo dubenių sietelius.

Į vandens talpyklą nedėk druskos, pipirų, prieskonių, žolių, nepilk vyno, sultinio nei kitų skysčių išskyrus vandenį iš čiaupo.

- 5 Dubenį/dubenius sustatyk ant vandens talpyklos (9) ir uždaryk prietaisą dangčiu (1).

Garų puode galima sustatyti 1, 2 arba 3 garinimo dubenius, priklausomai nuo troškinimui bumatytų produktų kiekio.

Garinimo dubenius (3), (4), (5) galima jungti kaip parodyta skirsnyje „Prietaiso konstrukcija“ [vartojant du dubenius, nuimk iš prietaiso viršutinį garinimo dubenį (3), vartojant vieną dubenį, nuimk viršutinį garinimo dubenį (3) ir vidurinį garinimo dubenį (4)].

Prietaisą galima panaudoti ryžiui virti. Įberk į ryžiaus troškinimo dubenį ryžiaus ir įpilk vandens sutinkamai su santykiais nurodytais TROŠKINIMO LAIKO LENTELĖJE, o po to įdėk ryžiaus troškinimo dubenį į garinimo dubenį.

Prietaisą galima panaudoti taip pat kiaušiniams virti.

DĖMESIO: Prietaiso vartojimo metu neliesk vandens talpyklos su šildymo mazgu (9), garinimo dubenių (3), (4), (5), nei dangčio (1), nes jie yra labai karšti.

- 6 Įdėk maitinimo laido kištuką į elektros tinklo rozetę.

- 7 Pasirink troškinimo režimą nuspaudžiant paeilui mygtuką MENU (14). Prietaisas yra užprogramuotas troškinti įvairius maisto produktus. Reikia pasirinkti vieną iš žemiau pateiktų troškinimo režimų:

	Kiaušiniai	Žuvis	Daržovės	Mėsa	Vištiena	Ryžius	Temp. laikym.	1 programa	2 programa
								P 1:00	P2:00
Įtaigaujamasis laikas [min.]	12	15	20	30	35	40	10	Galimybė nustatyti troškinimo laiką	Galimybė nustatyti troškinimo laiką

Nuspaudus režimo pasirinkimo mygtuką MENU (14), pasigirs garsinis signalas ir tuo pat metu vaizduoklyje (10) pasirodys piktograma atitinkanti maisto produkto rūšį ir taip pat užprogramuotas laikas, kuris lieka iki troškinimo užbaigimo.

⑧ Nuspausk mygtuką start/stop (13), įsijungs pasirinktas režimas ir prietaisas pradės veikti per nustatytą laiką.

DĖMESIO: Troškinimo metu nedėk rankų į prietaiso vidų. Troškinimo eigai tikrinti arba maišymui vartok ilgą kotą turinčius įrankius

- Troškinimo procesui sustabdyti nuspausk mygtuką start/stop (13).
- Troškinimo procesui vėl paleisti reikia vėl nuspausti start/stop mygtuką (13).
- ⑨ Troškinimo laiko nustatymui pakeisti reikia nuspausti laiko reguliacijos mygtuką „+“ arba „-“. Laiko nustatymus galima keisti net troškinimo eigoje automatinio troškinimo režimo panaudojimo dėka.
- Tam, kad prietaiso veikimo metu pakeisti troškinimo režimą, reikia nuspausti start/stop mygtuką (13), o po to mygtuku MENU (14), šį režimą pakeisti. Pasirinkus naują troškinimo režimą reikia vėl nuspausti start/stop mygtuką (13).
- Troškinimo proceso metu simbolis  vaizduoklyje (10) mirkčioja.
- Prietaisui išjungti reikia nuspausti start/stop mygtuką (13), o po to mygtuką .
- 1 programą ir 2 programą reikia nustatyti savarankiškai ir nustatymus išsaugoti. Instrukcija kaip nustatyti programą P1 ir P2 yra pateikta žemiau.
- ⑩ Praėjus nustatytam troškinimo laikui prietaisas išduos pakartotiną garsinį signalą ir automatiškai pereis į temperatūros palaikymo režimą. Piktograma  pradės mirkčioti. Po 20 minučių temperatūros palaikymo prietaisas išduoda penkiakartį garsinį signalą ir automatiškai išsijungia.
- ⑪ Užbaigus troškinimą ištrauk maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo rozetės.
- ⑫ Dangčio rankenėlės pagalba nuimk dangtį, o po to nuimk nuo vandens talpyklos visus dubenius.

DĖMESIO: Nutekėjimo padėkle(6) išėmimo metu būk atsargus, kadangi vanduo vandens talpykloje (9) ir susirinkęs nutekėjimų padėkle (6) skystis gali būti ir toliau labai karšti nežiūrint kad kitos prietaiso dalys jau ataušo.

1 programa ir 2 programa

- Nuspausk ir prilaikyk MENU mygtuką (14) per maždaug 3 sekundes, piktograma  pradės mirkčioti.
- Programai P2 pasirinkti pakartotinai nuspausk MENU mygtuką (14), pradės mirkčioti piktograma .
- Nustatyk norimą troškinimo laiką nuspausdamas troškinimo laiko reguliavimo mygtukus „+“ arba „-“, po kiekvieno nuspaudimo pasigirs garsinis signalas.
- Tam, kad išsaugoti nustatytą laiką nuspausk start/stop mygtuką (13). Skaitmenys vaizduoklyje nustos mirkčioti.

DĖMESIO: Programas P1 ir P2 galima vartoti norint išsaugoti dažniausiai vartojamus troškinimo trukmės laikus. Pavyzdžiui: jeigu dažnai troškini mėsą garų puode per 55 minutes, nustatyk P1 arba P2 programą 55 minutėms.

Troškinant pagal P1 ir P2 programas yra galimas laiko reguliavimas.

Automatinio chronometro nustatymas

- Nuspausk automatinio chronometro mygtuką .
- Nustatyk laiką, kuriam praėjus nori, kad prasidėtų troškinimo procesas, nuspaudžiant troškinimo laiko reguliavimo mygtuką „+“ arba „-“.
- Mygtuko aiko nustatymai didės šiais trukmės intervalais: 0 min, 5 min, 10 min, 15 min, ..., ..., 23.55 min, 0 min (atvirkštinė seka nuspaudus „-“ mygtuką).
- Nuspausk start/stop mygtuką (13). Vaizduoklyje pasirodys galimi pasirinkti režimai kartu su piktograma .
- Pasirink troškinimo režimą nuspaudžiant MENU mygtuką (14).
- Atsiradus reikalui pakeisti troškinimo laiką, nuspausk laiko reguliavimo mygtuką „+“ arba „-“.
- Nuspausk start/stop mygtuką (13).
- Laikas, kuriam praėjus turi prasidėti troškinimas mažes minutes dydžio intervalais, vaizduoklyje pasirodys piktograma .
- Troškinimas prasidės tada, kai chronometras pasieks 0 vertę.
- Troškinimui pasibaigus pasigirs pakartotinis garsinis signalas, o prietaisas automatiškai persijungs į temperatūros palaikymo režimą. Pradės mirkčioti piktograma .
- Po 20 minučių temperatūros palaikymo pasigirs penkiakartis garsinis signalas ir prietaisas automatiškai išsijungia.

Temperatūros palaikymas

Troškinti garo terpėje produktai yra labiausiai aromatingi ir sveikatingiausi tuoj po jų paruošimo. Tačiau jeigu yra būtinas maisto palaikymas per trumpą laiką šilumoje, panaudok temperatūros palaikymo funkciją , nuspaudžiant MENU mygtuką (14) ir jeigu tai būtina, nustatant laiką atitinkamu troškinimo trukmės reguliavimo mygtuku „+“ arba „-“.

Automatinis temperatūros palaikymas

- Prietaisas automatiškai pereina į temperatūros palaikymo per 20 minučių režimą, nepriklausomai nuo pasirinkto troškinimo laiko.
- Temperatūros palaikymo režimo trukmės laikui pasibaigus, pasigirs penkiakartis garsinis signalas. Prietaisas išsijungs automatiškai.

DĖMESIO: Prietaisui veikiant temperatūros palaikymo režime vaizduoklyje mirkčioja piktograma .

Vandens papildymas troškinimo metu

Ilgą troškinimo laiką reikalaujančių patiekalų atveju:

- Kai vandens lygis vandens talpykloje nukris žemiau MIN paženklinimo, pasigirs iššutinis garsinis signalas; simbolis  pradės mirkčioti.
- Patikrink vandens lygį.
- Kai vandens lygis nukris žemiau MIN paženklinimo, papildyk jo kiekį per vandens papildymo angą.
- Kai vandens lygis viršys MIN paženklinimą, garsinis signalas išsijungia, o simbolis  nustoja mirkčioti. Prietaisui vėl įjungti nuspausk start/stop mygtuką (13).

Automatinis prietaiso išjungimas

Prietaisas išsijungia automatiškai, jeigu yra prijungtas prie elektros tinklo ir paliktas be priežiūros. Garų puodas išsijungia po minutės, išduodamas pakartotiną garsinį signalą šiose situacijose:

- Pasibaigus užprogramuotai operacijai.
- Kai pasirinkta programa nebus patvirtinta po automatiško temperatūros palaikymo režimo įjungimo.

Tam, kad vėl prietaisą įjungti, užtenka nuspausti  mygtuką.

Pravartūs patarimai

- Troškinimui viršutiniame garinimo dubenyje (3) gali būti reikalingas ilgesnis laikas, kadangi viršutinėje dirbančio garų puodo dalyje garo temperatūra yra žemesnė.

Daržovės

- Žalias lapuotas daržovės troškink trumpiausiai, nes greit praranda spalvą.
- Užšaldytų daržovių prieš troškinant neatšildyk. Jeigu porcijos yra skirtingo dydžio ir yra būtinas jų išdėliojimas sluoksniais, mažesnius gabalus dėk viršutiniame sluoksnyje.

Daržovės	Rūšis	Svoris/vienetų skaičius	Siūlomi prieskoniai	Troškinimo laikas [min.]	Rekomendacijos
Daržovinis artišokas	Šviežias	3 vidutiniški	Česnakas, Kietis, Krapai	45-50	
Smidras	Šviežias/užšaldytas (žalias)	400 g	Melisa, Laurų lapai, Čiobrelis	13-15/16-18	Sukryžiuok stiebelius, kad garas lengviau praeitų
Bastučiai	Švieži/užšaldyti	400 g	Česnakas, Malti pipirai - Kietis	16-18/15-18	
Morkų griežinėliai	Švieži	400 g	Anyžius, Mėta, Krapai	20-22	Troškinimo puskelyje pamašyti
Žiediniai kopūstai	Švieži/užšaldyti	400 g	Rozmarinas, Bazilikas, Kietis	16-18/18-20	Troškinimo puskelyje pamašyti
Špinatas	Šviežias/užšaldytas	250 g	Bulvis, Čiobrelis, Česnakas	8-10/18-20	Troškinimo puskelyje pamašyti
Pupelės	Šviežios	400 g	Kmynai, Krapų sėklos, Dašis	18-20	Troškinimo puskelyje pamašyti
Žirneliai	Švieži/užšaldyti (lukštenti)	400 g	Bazilikas, Mairūnas, Mėta	10-12/15-18	Troškinimo puskelyje pamašyti
Bulvės (pusiukės)	Šviežios	400 g	Bulvis, Laiškinis svogūnas, Krapai	20-22	

- Rekomenduojama, kad produktų porcijos būtų panašaus dydžio.
- Produktai garinimo dubenyse (3), (4), (5) arba dubenyje produktams (2) neturi būti suspausti. Tarp produkto porcijų palik tarpus maksimaliam garo praėjimui užtikrinti.
- Didelių produkto kiekių troškinimo atveju, proceso pusaikelyje nuimk dangtį (1) ir pamašyk patiekalą ilgo koto įrankiu, apsaugojant delnus nuo garo virtuvinių pirštinių panaudojimu.
- Druską ir prieskonius pridėk į garinimo dubenius (3), (4), (5) jau užbaigus troškinimą. Tai leis išvengti vandens talpykloje (9) esančio šildymo elemento sužalojimo.
- Nutekantį į nutekėjimo padėklą (6) kystę galima surinkti ir panaudoti sriubos arba padažo pagaminimui.
- Netroškink garų puode užšaldytos mėsos, paukštienos ir jūros gėrybių. Prieš troškinant reikia juos pilnai atšildyti.

Troškinimo laiko lentelė

DĖMESIO: Lentelėje ir receptūrose pateikti troškinimo trukmės laikai turi vien tik orientacinį pobūdį. Troškinimo trukmės laikas gali keistis priklausomai nuo porcijų dydžio, jų išdėliojimo būdo garinimo dubenyje, produktų šviežumo ir individualių pomėgių. Laipsniškai supažindinant su prietaisu, troškinimo laikas gali būti keičiamas.

Mėsa ir paukštiena

- Troškinimo privalumas yra toks, kad visi riebalai išteka iš mėsos. Temperatūra troškinimo metu nėra pernelyg aukšta, todėl pirk minkštą, liesą mėsa ir šalinink iš jos riebalus. Mėsa tinkanti griliui yra taip pat puiki troškinimui garuose.
- Troškinant pridėk šviežių žolių, tai suteiks patiekalams stipresnio aromato.

Produktas	Rūšis	Svoris/vienetų skaičius	Siūlomi prieskoniai	Troškinimo laikas [min.]	Rekomendacijos
Vištiena	Filė be kaulų, Mėsa kepsniams	250 g (4 vnt.) 450 g	Curry, Rozmarinas, Čiobrelis	12-15 30-35	Kruopščiai pašalink riebalus
Kiauliena	Nugarinė, nugarinė be kaulų arba kiaulienos muštinis	400 g (4 vnt.)	Curry, Melisa, Čiobrelis	5-10	Kruopščiai pašalink riebalus
Jautiena	Romštekasai, žlėgtaisinis arba bifšteksas	250 g	Curry, Paprika, Čiobrelis	8-10	Kruopščiai pašalink riebalus

Žuvis ir jūros gėrybės

- Užšaldytas žuvis galima troškinti be atšildymo, jeigu prieš tai jos yra atskiriamos ir troškinamos per ilgesnį laiką.
- Troškinimo metu pridėk citrinų skiltelių ir žolių, patiekalo aromatai sustiprins.

Produktas:	Rūšis	Svoris/vienetų skaičius	Siūlomi prieskoniai	Troškinimo laikas [min.]
Vėžiagyviai	Švieži	400g	Mairūnas, Melisa	8-10
Krevetės	Šviežios	400g	Melisa, Česnakas	6
Moliuskai	Švieži	400g	Melisa, Česnakas	8-10
Omaras (uodega)	Užšaldytas	2 vnt. po 400g	Krienas, Česnakas	20-22
Žuvų file	Švieži/užšaldyti	250g	Garstyčia, Pimentas, Mairūnas	6-8/10-12

Ryžius

Vartok dubenį ryžiai (2). Kartu su ryžium įpilk reikiamą vandens kiekį.

Produktas	Rūšis	Kiekis/Vandens kiekis	Troškinimo laikas [min.]	Rekomendacijos
Ryžius	Baltasis	200 g/300 ml	35-40	Dvi porcijos

Valymas ir konservavimas

(C pav.)

DĖMESIO: Pagrindo, maitinimo laido ir kištuko negalima nardinti vandenyje.

- ① Prieš pradėdant valyti atjung prietaisą nuo elektros tinklo ir palik kad visiškai ataušų.
 - ② Išimk garinimo dubenius, nutekėjimų padėklą, ištuštink juos bei išpilk vandenį iš vandens talpyklos ir nurtrink talpyklą drėgna šluoste.
 - ③ Nuplauk visas prietaiso dalis (išskyrus vandens talpyklą su šildymo mazgu) šiltu vandeniu su indams plauti skysčio priedu.
- Aukščiau minėtus garų puodo elementus galima taip pat plauti viršutinėje indaplovės lentynoje, taikant trumpą plovimo ciklą. Tačiau dažnas jų plovimas indaplovėje gali sukelti nedidelį garų puodo išorinio paviršiaus blizgėsio sumažėjimą, su laiku paviršius darosi matinis.
- ④ Nušluostyk sausai kiekvieną elementą.

DĖMESIO: Neplauk po tekančiu vandeniu nei nenardink jo vandenyje ir akmenį tirpdančiuose skysčiuose.

Šildymo mazgo gaubtui valyti nevartok agrasyvių detergentų, tokių kaip emulsijos, pieneliai, pastos ir pan. Jie gali tarp kitko pašalinti ant gaubto esančius grafinius informacinius simbolius, tokius kaip: skalių padalos, paženkliniai, įspėjamieji ženklai ir pan.

Akmens šalinimas iš vandens talpyklos

Po 2-3 mėnesių ištisinio vartojimo, vandens talpykloje su šildymo mazgu (9) gali susidaryti cheminių junginių nuosėdos. Tai normalus reiškinys. Nusėdusio akmens kiekis priklauso nuo vandens kietumo. Būtina reguliariai šalinti akmenį, kad užtikrinti pastovų garų kiekio gaminimą ir prailginti garų puodo tinkamumo vartoti laiką.

- Pripilk į vandens talpyklą (9) balto (ne tamsaus) acto iki maksimalaus lygio.

DĖMESIO: Akmens šalinimui nevartok cheminių medžiagų nei prekyboje parduodamų akmenį tirpdančių preparatų.

- Prijung prietaisą prie elektros tinklo rozetės. To proceso metu nutekėjimų padėklas (6), garinimo dubenys (3), (4), (5) ir dangtis (1) turi būti savo vietose.
- Nustatyk 25 minučių troškinimo trukmės laiką.

DĖMESIO: Jeigu actas pradės virti ir pilsis ant pagrindo, išjung troškinimo trukmės laiko reguliatorių ir atjung prietaisą nuo elektros tinklo. Kiek sumažink acto kiekį.

- Kai prietaisas išduos garsinį signalą, atjung garų puodą nuo maitinimo tinklo ir palik kol visiškai atauš, o po to išpilk actą.
- Kelis kart išskalauk vandens talpyklą su šildymo mazgu šaltu vandeniu ir nusausk.

Ekologija – rūpinkimės aplinka!

Kiekvienas vartotojas gali prisidėti prie aplinkosaugos. Tai nėra nei sunku nei pernelyg brangu. Tuo tikslu:

Kartono pakuotes perduok į makulatūros surinkimo punktą. Polietileno maišelius (PE) įmesk į plastmasėms skirtą konteinerį. Susidėvėjusį prietaisą atiduok į atitinkamą sandėliavimo punktą, kadangi esantys prietaise pavojingi komponentai gali kelti pavojų aplinkai.



Neišmesk kartu su komunalinėmis atliekomis!!!

Importuotojas/gamintojas neatsako už galimą žalą, atsiradusią dėl gaminio naudojimo ne pagal paskirtį ar netinkamos jo priežiūros.

Importuotojas/gamintojas pasilieka teisę bet kuriuo metu be išankstinio įspėjimo keisti gaminio modifikaciją, siekdamas pritaikyti gaminio charakteristikas galiojančioms teisės normoms, direktyvoms, o taip pat dėl priežasčių, susijusių su prietaiso konstrukcija, estetinėmis, prekybos ir kitomis sąlygomis.

Apsveicam, ka iegādājāties mūsu ierīci un laipni lūdzam Zelter lietotāju vidū.

Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, jālieto tikai oriģināli Zelter aksesuāri. Tie tika izstrādāti speciāli šim produktam. Lūdzam rūpīgi salasīt mūsu lietošanas instrukciju. Sevišķi uzmanīgi ievērojiet drošības norādījumus, lai lietošanas laikā izvairītos no nelaimes gadījumiem un/vai ierīces bojājumiem. Rekomendējam saglabāt lietošanas instrukciju, lai to varētu lietot arī vēlākās lietošanas laikā.

Norādījumi par drošību

- Pirms ierīces lietošanas uzsākšanas lūdzam iepazīties ar lietošanas instrukciju.
- Ierīce ir paredzēta mājas lietošanai. Gadījumā, ja ierīce ir lietota gastronomiskiem mērķiem, mainās garantijas nosacījumi.
- Tvaika katli vienmēr pieslēgt pie elektrības ligzdas (maīnstrāvas tīkls), kura ir apgādāta ar aizsardzības mietiņu, ar spriegumu, norādītu uz ierīces nominālās tabuliņas.
- Ierīci vienmēr novietot uz plakanas, līdzenas virsmas.
- Atslēgt ierīci no elektrības ligzdas, ja ierīce nav lietota un pirms tīrīšanas uzsākšanas.
- Nedrīkst atslēgt ierīci no elektrības ligzdas vilkšot ar vadu.
- Elektrības vads nevar nokarāties no galda malas un pie-skarties pie karstām virsmām.
- Nedrīkst iedarbināt ierīci, ja elektrības vads, korpuss vai rokturis ir redzami bojāti. Tādu ierīci jāatdod servisam.

Ja neizslēdzamais jaudas kabelis tika bojāts tad, lai izvairītos no bīstamības tas ir jāmaina pie ražotāja, vai speciālajā servisa punktā, vai pie kvalificētas personas.

Ierīces remontu var veikt tikai kvalificēta apkope. Nepa-reizs remonts var izraisīt nopietnas briesmas lietotājam. Ja ierīcei ir kāds defekts kontaktējiet ar specializēto ser-visa punktu.

- Atstāt ierīci atdzesēšanai pirms elementu montāžas.

Pārvietošot ierīci ar karstiem produktiem, ūdeni vai citiem karstiem šķidrumiem, esiet sevišķi uzmanīgi. Nenovietot roku virs funkcionējošo ierīci.

- Izslēgt ierīci ar pogu .
- Vāku pacelt un noņemt uzmanīgi, lai izvairītos no no-brucināšanas. Ūdens var noplūst ierīcē.
- Lūdzam atcerēt, lai ūdens līmenis ivertnē vienmēr būtu starp MIN un MAX. Tikai tad vārīšanas process būs pareizs.
- Ierīces lietošana ar pārāk zemu ūdens daudzumu (zem MIN līmeņa) var ierosināt sildīšanas elementu pārkarsē-jumu un bojāšanu.
- Nedrīkst mazgāt zem tekošas ūdens un iegremdēt sildī-šanas elementu ūdenī.

- Sildīšanas elementa korpasa mazgāšanai nedrīkst lietot agresīvu deterģentu - emulsiju, pienu, pastu utt. Tie var novākt uzsmērētu informācijas grafisku simbolu, piem.: skala, apzīmējumi, brīdinājuma zīmes utt.
- Nedrīkst pieskarties pie karstām virsmām. Karstu mate-riālu pārvietošanai lietot virtuves cimdus.

Nedrīkst turēt roku, seju vai citu ķermeņa daļu virs ierīces darba laikā, jo ierīce izdala tvaiku. Vāku pacelt ļoti lēni. Produktu stāvokļa pārbaudīšanai lietot instru-mentu ar gariem rokturiem.

- Nedrīkst novietot ierīci uz karstiem gāzes vai elektris-kiem radziņiem, mikroviļņu krāsnī, karstā krāsnī vai tieši zem skapiem.
- Nedrīkst ieslēgt ierīci pie uzliesmojošiem un/vai eksplo-zīviem iztvaikojumiem.
- Aksesuāru lietošana, kuru nerekomendē ierīces ražotājs, var ierosināt ķermeņa ievainojumus.
- Bērniem no astoņu gadu vecuma, personām ar ierobe-žotām garīgām un fiziskām spējām, kā arī personām ar maņas orgānu traucējumiem, personām bez attiecīgas pieredzes un kompetences ierīces lietošanas jomā, ierīci atļauts izmantot tikai otras personas uzraudzībā vai arī pēc iepriekšējas iepazīšanās ar ierīces lietošanas ins-trukciju. Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci. Bērniem no astoņu gadu vecuma ir atļauta ierīces tīrīšana un apkope pieaugušo personu uzraudzībā.
- Ierīce nav paredzēta darbam ar ārējiem laika izslēdzē-jiem vai atšķirīgu tūlvaldības regulācijas sistēmu.

Pārbaudīt, vai iepriekšminēti norādījumi ir saprotami.

Tehniskās informācijas

Tehniskie parametri ir uzrādīti uz nominālās tabuliņas.

Tvaiku katls ir I. klases ierīce, apgādāta ar elektrības vadu ar aizsardzības vadu un kontaktdakšu ar aizsardzības mietiņu.

Ierīce atbilst spēkā esošo normu prasībām.

Ierīce atbilst direktīvu prasībām:

- Elektriskas zemsprieguma ierīces (LVD)
 - 2006/95/EC.
- Elektromagnētiska saderība (EMC)
 - 2004/108/EC.

Produkts ir apzīmēts ar CE zīmi uz nominālās tabuliņas.

Ierīces konstrukcija

(Zīm. A)

- 1 Vāks ar tvaika caurumiem
- 2 Bļoda produktiem, piem. rīsi, zupa
- 3 Augšējais tvaiku bļoda (apzīmēta uz pārvešanas rokturiem ar simbolu 3)
- 4 Vidējais tvaiku bļoda (apzīmēta uz pārvešanas rokturiem ar simbolu 2)
- 5 Zema tvaiku bļoda (apzīmēta uz pārvešanas rokturiem ar simbolu 1)
- 6 Notecēšanas paplāte
- 7 Zālaugu un garšvielu vieta
- 8 Tvaika difuzors
- 9 Ūdens tvertne ar sildīšanas elementu
- 10 LCD displejs
- 11 Sagatavošanas laika regulēšana, poga „+”
- 12 Sagatavošanas laika regulēšana, poga „-”
- 13 Start/stop poga  II
- 14 MENU izvēles poga
- 15 Ieslēgt/izslēgt poga 
- 16 Vārīšanas laika regulators ar displeju 

Ierīces sagatavošana darbam

- Noņemt ierīci un visus aksesuārus no iepakojuma.
- Novākt visas pielīmētas etiķetes.
- Nomazgāt vāku (1), tvaika bļodas (3), (4), (5), paplāti (6), tvaika difuzoru (8) ar siltu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli.
- Tieši izskalot un nosusināt ierīces elementus.
- Ūdens tvertnes iekšējo daļu (9) noslaucīt ar mīklu lupatu.

Ierīces darbība un apkalpošana

(Zīm. B)

- 1 Novietot ierīci uz stabilas, līdzsvaras virsmas, tālu no priekšmetiem, kuru karsti tvaiki var bojāt, piem. no sienām vai skapiem.
- 2 Ieliet ūdeni tieši uz ūdens tvertni (9), līdz līmenim starp MIN – MAX (nevar pārsniegt maksimālu līmeni 1,2 litri). Vārīšanas laikā papildināt ūdeni caur ieliešanas caurumu.
- 3 Paplāti (6) novietot uz ūdens tvertnes (9) un pārbaudīt, vai ir novietota plakani.

Uz paplātes (6), zālaugu un garšvielu vietā (7) novietot svaigu un žāvētu garšvielu, lai piedot ēdieniem aromātu un paaugstināt veselības raksturīgās. Mārsils, koriandrs, baziliks, dilles, karijs un estragons, kā arī ķiploks, ķimene vai mārrutki - tās ir tikai nedaudzas garšvielas, kuras pastiprina ēdiena aromātu tik stipri, ka nav vajadzīgs sāls.

Paplāti (6) var arī lietot bez garšvielām.

- 4 Novietot produktus bļodās. Rekomendējam novietot lielāko porciju un porciju, kurai ir vajadzīga ilgākā vārīšana, zemākā bļodā (5).

Trauku ietilpība:

- Augšējais tvaika trauks – 3,4 l
- Vidējais tvaika trauks – 2,6 l
- Apakšējais tvaika trauks – 2,5 l

UZMANĪBU: Produktus, paredzētus vārīšanai uz tvaika, notīrīt un valīgi novietot tvaika bļodās, lai pilnīgi neslēgt gaisa plūsmu tvaika bļodu sietos.

Uz ūdens tvertni nedrīkst bērt sāli, piparkrūmu, garšvielu, zālaugu, ieliet vīnu, buljonu vai citu šķidrumu, izņemot ūdeni.

- 5 Bļodu/bļodas uzstādīt uz ūdens tvertnes (9) un apsegt ierīci ar vāku (1).

Uz ierīces var uzstādīt 1, 2 vai 3 bļodas, atkarīgi no vārīto produktu skaita.

Tvaika bļodas (3), (4), (5) var būt apvienotas saskaņā ar ziņojumu no „Ierīces konstrukcija” nodaļas (lietojot divas bļodas, noņemt augšējo bļodu (3); lietojot vienu bļodu, noņemt augšējo bļodu (3) un vidējo bļodu (4) no ierīces).

Ierīce var būt lietota rīsu vārīšanai.

Novietot rīsu un ieliet ūdeni rīsu bļodā, saskaņā ar proporcijām, norādītām ar VĀRĪŠANAS LAIKU TABULU, pēc tam novietot rīsu bļodu tvaika bļodā.

Ierīce var arī būt lietota olu vārīšanai.

UZMANĪBU: Lietojot ierīci, nedrīkst pieskarties pie ūdens tvertnes ar sildīšanas elementu korpusa (9), pie bļodām (3), (4), (5) un vāka (1), jo tie ir ļoti karsti.

- 6 Pieslēgt elektrības vadu pie elektroapgādes tīklu.
- 7 Izvēlē vārīšanas režīmu, spiežot MENU pogu (14). Ierīce ir programmēta dažādiem pārtikas produktiem. Izvēlē vienu no sekojošiem vārīšanas režīmiem:

	Olas	Zivs	Dārzeni	Gaļa	Cālis	Rīsi	Temp. saglab.	1. programma	2. programma
								P 1:00	P 2:00
Rekomendētais laiks [min.]	12	15	20	30	35	40	10	Iespēja uzstādīt vārīšanas laiku	Iespēja uzstādīt vārīšanas laiku

Pēc režīma izvēles MENU pogas piespiešanas (14) būs dzirdams akustisks signāls, vienlaicīgi uz displeja (10) norādīs zīme, atbilstoša pārtikas produktiem, kā arī programmētais laiks līdz vārīšanas pabeigšanai.

8 Spiest start/stop pogu (13), lai ieslēgt izvēlēto režīmu, un ierīce sāks programēt noteikta laika.

UZMANĪBU: Nedrīkst uzlikt rokas ierīcē vārīšanas laikā. Lai pārbaudīt vārīšanas efektus lai samaisīt produktus, lietojiet instrumentu ar garu rokturu.

- Piespiest start/stop pogu (13), lai apturēt vārīšanas procesu.

- Lai atsākt vārīšanas procesu, atkal piespiest start/stop pogu (13).

9 Lai mainīt vārīšanas laiku, piespiest vārīšanas laika regulēšanas pogu „+” vai „-”. Laiku var mainīt arī vārīšanas laikā ar automātisku vārīšanas režīmu.

- Lai mainīt vārīšanas režīma uzstādīšanu ierīces darbības laikā, piespiest start/stop pogu (13) un pēc tam MENU pogu (14), mainīt vārīšanas režīmu. Pēc vārīšanas režīma izvēles piespiest start/stop pogu (13).

- Vārīšanas laikā simbols  uz displeja (10) mirgos.

- Lai izslēgt ierīci, spiest start/stop pogu (13) un pēc tam  pogu.

- Programmu 1 un Programmu 2 uzstādīt patstāvīgi, ierakstīt uzstādīšanu. Instrukcija, kā uzstādīt P1 un P2, atrodas turpmāk.

10 Pēc noteikta laika pabeigšanas būs dzirdams dubults skaņa signāls, ierīce automātiski pārslēgs uz temperatūras saglabāšanas režīmu. Zīme  sāks mirgot.

Pēc temperatūras saglabāšanas 20 minūtēm būs dzirdams piekārtējs skaņa signāls un ierīce automātiski izslēgs.

11 Pēc vārīšanas pabeigšanas atslēgt ierīci no elektroapgādes.

12 Lietojot rokturu, noņemot vāku, pēc tam visas bļodas no ūdens tvertnes.

UZMANĪBU: Paplātes (6) noņemšanas laikā esiet sevišķi uzmanīgi, jo ūdens tvertnē (9) un šķidrums uz paplātes (6) var būt ļoti karsti, neskatoties, ka citi ierīces elementi nav karsti.

Programma 1 un Programma 2

- Spiest un paturēt MENU pogu (14) apm. 3 sekundes laikā, sāks mirgot zīme .

- Lai izvēlē P2, atkal piespiest MENU pogu (14), sāks mirgot zīme .

- Uzstādīt vēlētu vārīšanas laiku, spiežot vārīšanas laika regulācijas pogas „+” vai „-”, pēc katras spiešanas būs dzirdams skaņa signāls.

- Lai ierakstīt uzstādītu laiku, piespiest start/stop pogu (13). Cipari uz displeja beigs mirgot.

UZMANĪBU: Programmu P1 un P2 var lietot, lai saglabāt visbiežākos vārīšanas laikus. Piemēram, ja gaļa ir bieži vārīta ierīcē 55 minūtes laikā, uzstādīt P1 vai P2 programmas laiku uz 55 minūtēm.

Vārīšanas laikā uz P1 vai P2 programmas ir iespējami mainīt laiku.

Automātiska hronometra uzstādīšana

- Piespiest automātiska hronometra pogu .

- Uzstādīt laiku, pēc kura uzsāks vārīšanas process, spiežot vārīšanas laika regulācijas pogu „+” vai „-”.

- Laiks palielinās sekojošos laika intervālos: 0 min, 5 min, 10 min, 15 min, ..., ..., 23.55 min, 0 min (pretēja kārtība pēc „-” pogas piespiešanas).

- Piespiest start/stop pogu (13). Uz displeja norādīs pieejamie vārīšanas režīmi ar zīmi .

- Izvēlēt vārīšanas režīmu, spiežot MENU pogu (14).

- Ja nepieciešami mainīt vārīšanas laiku, piespiest vārīšanas laika regulēšanas pogu „+” vai „-”.

- Piespiest start/stop pogu (13).

- Laiks, pēc kura uzsāks vārīšana, būs samazināties vienas minūtes intervālos, uz displeja rādīs zīme .

- Vārīšana uzsāks, kad hronometrs sasniegs 0.

- Pēc vārīšanas pabeigšanas būs dzirdams skaņas signāls, un ierīce automātiski pārslēgs uz temperatūras saglabāšanas režīmu. Sāks mirgot zīme .

- Pēc temperatūras saglabāšanas 20 minūtēm būs dzirdams piekārtējs skaņa signāls un ierīce automātiski izslēgs.

Temperatūras saglabāšana

Vārīti uz tvaika produkti ir visvairāk aromātiski un veselīgi tieši pēc sagatavošanas. Bet ja ir nepieciešami paturēt ēdienu siltumā īsā laikā, rekomendējam lietot temperatūras saglabāšanas funkciju .

spiežot pogu MENU (14), un ja nepieciešami - uzstādīšot laiku ar attiecīgu vārīšanas regulācijas pogu „+” vai „-”.

Automātiskā temperatūras saglabāšana

- Ierīce automātiski pārslēdzas uz temperatūras saglabāšanas režīmu uz 20 minūtēm pēc jebkura vārīšanas laika izbeigšanas.

- Pēc darba pabeigšanas temperatūras saglabāšanas režīmā būs dzirdams piekārtējs skaņas signāls. Ierīce izslēgs automātiski.

UZMANĪBU: Kad ierīce strādā temperatūras saglabāšanas režīmā, uz displeja mirgos zīme .

Ūdens pieliešana vārīšanas laikā

Gadījumā, kad ēdieniem ir vajadzīga ilgākā vārīšana:

- Kad ūdens līmenis samazinās zem MIN līmeņa, būs dzirdams pastāvīgs skaņas signāls, simbols  sāks mirgot.
- Pārbaudīt ūdens līmeni.
- Jā ūdens līmenis ir zemāks par MIN, ir nepieciešami pieliet ūdeni caur ūdens ieliešanas caurumu.
- Pēc tam, kad ūdens līmenis pārsniedz MIN līmeni, skaņas signāls pārtrauks, un simbols  pārtrauks mirgošanu. Piespiest start/stop pogu (13), lai atkal ieslēgt ierīci.

Ierīces automātiska izslēgšana

Ierīce automātiski izslēdzas, kad ir pieslēgta pie elektroapgādes un atstāta bez uzraudzības.

Ierīce izslēdzas automātiski pēc vienas minūtes, ar dubultu skaņas signālu, sekojošās situācijās:

- Pēc programmētas operācijas pabeigšanas.
- Ja izvēlēta programma nav apliecināta pēc temperatūras saglabāšanas režīma automātiskas izslēgšanas.

Lai atkal ieslēgt ierīci, nepieciešami piespiest pogu .

Derīgi padomi

- Vārīšanai augstākā blodā (3) var būt vajadzīgs ilgākais laiks, jo ierīces augstākās daļās tvaika temperatūra ir zemākā.

Dārzeni

- Zaļu, lapu dārzenu vārīt iespējami īsāk, jo ātri zaudē krāsu.
- Saldētu dārzenu neatkausēt pirms vārīšanas.

Dārzeni	Veids	Svars / gabalu skaits	Rekomendētas garšvielas	Vārīšanas laiks [min.]	Rekomendācijas
Artišoki	Svaigi	3 vidēji	Ķiploks, Estragons, Dilles	45-50	
Sparģeļi	Svaigi / Sasaldēti (zaļi)	400 g	Citronmelisa, Lauru lapas, Mārsils	13-15/16-18	Pagriezt stiebru uz krusteniski, lai atvieglot tvaika absorbēšanu.
Brokoli	Svaigi / Sasaldēti	400 g	Ķiploks, Malts piparkrūms, Estragons	16-18/15-18	
Griezti burkāni šķēlēs	Svaigi	400 g	Anīss, Piparmētra, Dilles	20-22	Vārīšanas laika pusē samaisīt.
Ziedkāposti	Svaigi / Sasaldēti	400 g	Rozmarīns, Baziliks, Estragons	16-18/18-20	Vārīšanas laika pusē samaisīt.
Spināti	Svaigi / Sasaldēti	250 g	Tribuļa, Mārsils, Ķiploks	8-10/18-20	Vārīšanas laika pusē samaisīt.
Pupa	Svaiga	400 g	Ķimene, Dilles sēklas, Pupumētra	18-20	Vārīšanas laika pusē samaisīt.
Zaļi zirnīši	Svaiga / Sasaldēta (lobīta)	400 g	Baziliks, Majorāns, Piparmētra	10-12/15-18	Vārīšanas laika pusē samaisīt.
Kartupeļi (pusē)	Svaigi	400 g	Tribuļa, Mauroki, Dilles	20-22	

- Rekomendējam vārīt līdzīga lieluma porcijas. Ja porcijas izmēri ir dažādi un nepieciešami ir uzlikt porcijas uz slāņiem, mazākus gabalus uzlikt no virsas.
- Produkti tvaika blodās (3), (4), (5) vai produktu blodā (2) nevar būt saspiestas. Starp produktu porcijām saglabāt attālumus, lai nodrošināt maksimālu tvaika plūsmu.
- Gadījumā, kad ir vārīts produktu liels daudzums, vārīšanas laika pusē noņemt vāku (1) un samaisīt ēdienu ar instrumentiem ar gariem rokturiem, sargāšot rokas no tvaika ar virtuves cimdium.
- Sāli un garšvielu piebērt tvaika blodās (3), (4), (5) tikai pēc vārīšanas pabeigšanas. Tas atļaus izvairīties no sil-dītāja bojāšanas ūdens tvertnē (9).
- Šķidrumu savāktu uz paplātes (6) var saglabāt un lietot to zupām vai mērcēm.
- Nedrīkst vārīt ierīcē gaļu, mājputnu gaļu un jūras augļus sasaldētā veidā. Pirms vārīšanas produktus tieši atkausēt.

Vārīšanas laiku tabula

UZMANĪBU: Vārīšanas laiki tabulās un receptēs ir tikai orientācijas. Vārīšanas laiks var mainīties atkarīgi no porcijas lieluma, novietojuma tvaika blodā, produktu svaiguma un individuāliem ieskatiem. Pēc iepazīstināšanas ar ierīci var mainīt vārīšanas laiku.

Gała un mājputnu gaļa

- Vārīta uz tvaika atļauj izvairīties no taukiem. Vārīšanas temperatūra nav pārāk augsta, tāpēc rekomendējam izvēlēties mīkstu, vāju gaļu, bez taukiem. Gaļa paredzēta grilam ir arī lieliska tvaiku vārīšanai.
- Vārīšanas laikā piebērt svaigu zālaugu, lai nodod ēdienam stiprāku aromātu.

Produkts	Veids	Svars / gabalu skaits	Rekomendētas garšvielas	Vārīšanas laiks [min.]	Rekomendācijas
Cālis	Fileja bez kauliem, gaļa cepetim	250 g (4 gab.) 450 g	Karijs, Rozmarīns, Mārsils	12-15 30-35	Rūpīgi novākt tauku.
Cūkgaļa	Fileja gabals, krūteža, steki vai kotletes	400 g (4 gab.)	Karijs, Citronmelisa, Mārsils	5-10	Rūpīgi novākt tauku.
Liellopu gaļa	Romšteki, steki no fileja gabala vai biļšteki	250 g	Karijs, Pipari, Mārsils	8-10	Rūpīgi novākt tauku.

Zivs un jūras augļi

- Sasaldēts zivs var būt vārīts bez atkausēšanas, ja pirms vārīšanas ir sadalīts, un vārīšanas laiks ir pagarināts.
- Vārīšanas laikā piebērt citronu gabalus un zālaugu, lai nodod ēdienam stiprāku aromātu.

Produkts	Veids	Svars / gabalu skaits	Rekomendētas garšvielas	Vārīšanas laiks [min.]
Vēžveidīgie	Svaigi	400 g	Majorāns, Citronmelisa	8-10
Garneles	Svaigas	400 g	Citronmelisa, Ķiploks	6
Gliemenes	Svaigas	400 g	Citronmelisa, Ķiploks	8-10
Omārs (aste)	Sasaldēts	2 gab. pa 400 g	Mārutki, Ķiploks	20-22
Zivju filejas	Svaigas / Sasaldētas	250 g	Sinepes, Piments Majorāns	6-8/10-12

Rīsi

Lietot rīsu blodu (2). Vienlaicīgi ar rīsiem ieliet attiecīgu ūdens daudzumu.

Produkts	Veids	Daudzums / ūdens daudzums	Vārīšanas laiks [min.]	Rekomendācijas
Rīsi	Balti	200 g/300 ml	35-40	Divas porcijas

Tīrīšana un konservācija (Zīm. C)

UZMANĪBU: Nedrīkst iegremdēt pamatu, vadu un kontaktdakšu ūdenī.

- ①** Pirms tīrīšanas uzsākšanas atslēgt ierīci no elektroapgādes un atstāt to līdz pilnīgai atdzišanai.

- ② Noņemt tvaika bļodas, paplāti, iztukšot tos un izliet ūdeni no tvertnes, noslaucīt tvertni ar miklu lupatu.

- ③ Nomazgāt visus ierīces elementus (izņemot ūdens tvertni ar sildītāju) ar silts ūdens un trauku mazgāšanas līdzekli.

Iepriekšminētus elementus var arī mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā, uz augšēja plaukta, lietojot īsu mazgāšanas ciklu.

Bet pastāvīga mazgāšana mašīnā var ierosināt spīduma pazaudēšanu un virsmas matēšanu.

- ④ Nosusināt katru elementu.

UZMANĪBU: Nedrīkst mazgāt zem tekošas ūdens, kā arī nedrīkst lietot produktus katlakmens novākšanai.

Sildīšanas elementa korpusa mazgāšanai nedrīkst lietot agresīvu deterģentu - emulsiju, pienu, pastu utt. Tie var novākt uzzīmētu informācijas grafisku simbolu, piem.: skala, apzīmējumi, brīdinājuma zīmes utt.

Katlakmens novākšana no ūdens tvertnes

Pēc nepārtrauktas lietošanas 2-3 mēnešiem ūdens tvertnē ar sildītāju (9) var nogulsņēties ķīmiskie savienojumi. Tā ir normāla situācija. Katlakmens daudzums ir atkarīgs no ūdens cietuma. Nepieciešami regulāri likvidēt nogulsņējumu, lai nodrošināt pastāvīgu tvaika izveidošanu un pagarināt ierīces ilgtderīgumu.

- Uzpildīt ūdens tvertni (9) ar baltu (ne tumšu) etiķu līdz maksimālam līmenim.

UZMANĪBU: Nedrīkst lietot ķīmisko vielu vai citu produktu katlakmens novākšanai.

- Pieslēgt ierīci pie elektroapgādi. Procesa laikā paplātei (6), tvaika blodām (3), (4), (5) un vākam (1) jābūt novietotiem uz savām vietām.
- Uzstādīt vārīšanas laiku uz 25 minūtēm.

UZMANĪBU: *Gadījumā, ja etiķis sāks kūst un izlīt uz pamatu, izslēgt vārīšanas laika regulatoru un atslēgt ierīci no elektroapgādes. Samazināt etiķa daudzumu.*

- Pēc skaņas signāla izdzirdēšanas atslēgt ierīci no elektroapgādes un atstāt līdz atdzišanai, pēc tam izliet etiķi.
- Dažreiz izskalot ūdens tvertni ar sildītāju ar auksts ūdens, nosusināt tvertni.

Ekoloģija - Gādāšana par vidi

Katrs lietotājs var palīdzēt pasargāt vidi.

Tas nav grūti un dārgi. Lai to darīt: kartona iepakojumu nodod makulatūrai, polietilēna (PE) maisu izmest uz konteina plastmasas savākšanai.



Izlietotu daļu atdod attiecīgā glabāšanas punktā, jo ierīcē esošie bīstami elementi var būt par draudu videi.

Nedrīkst izmest ierīci ar komunāliem atkritumiem!!!

Importētājs/ražotājs neņemas atbildību par iespējamo zaudējumu, kas nodarīts izmantojot ierīci ne pēc nozīmes vai arī pie nepareizas ierīces ekspluatācijas.

Importētājs/ražotājs saglabā savas tiesības ierīces modifikācijai jebkurā momentā, bez iepriekšējā paziņojuma, ar mērķi ievērot tiesiskās normas, normatīvus aktus, direktīvas vai konstruktīvu izmaiņu ieviešanu, kā arī pēc komerciāliem, estētiskiem un citiem iemesliem.

Õnnitleme meie seadme valimise puhul ning tere tulemast Zelmeri toodete kasutajate hulka.

Parima tulemuse saavutamiseks soovime kasutada alati originaalset Zelmeri lisavarustust. Need on projekteeritud spetsiaalselt selle toote jaoks.

Palume järgnev kasutusjuhend tähelepanelikult läbi lugeda. Palume pöörata erilist tähelepanu ohutusjuhistele, et seadme kasutamise ajal vältida õnnetusi ja/või seadme kahjustumist. Palume kasutusjuhend alles hoida, et võiksite seda kasutada ka seadme hilisema kasutamise käigus.

Ohutusjuhised

- Enne aurukeetja kasutamist lugege läbi kogu kasutamisyjuhend.
- Aurukeetja on mõeldud koduseks kasutamiseks. Juhul, kui kasutate seda gastronoomiaari raames, muutuvad garantiitingimused.
- Lülitage aurukeetja alati vooluvõrku (ainult vahelduvvoolu), millel on kaitsepolt ja mille pingele vastab seadme andmesildil oleva pingega.
- Paigutage seade alati tasasele, ühtlasele pinnale.
- Lülitage aurukeetja elektrivõrgust välja, kui sa seda ei kasuta või enne selle puhastamist.
- Ärge võtke pistikut kontaktist toitejuhtimest tõmmates.
- Toitejuhe ei tohi rippuda laua või muu katteplaadi ääre ega puudutada tulist pinda.
- Ärge käivitage seadet, kui toitejuhe, korpus või sang on nähtavalt kahjustatud. Andke seade teeninduspunkti.

Kui toitejuhe on vigastatud, tuleb see ohu vältimiseks vahetada välja tootja poolt või volitatud hooldekeskuses või spetsialisti poolt.

Seadet tohib parandada ainult kvalifitseeritud spetsialist. Valesti tehtud parandus võib põhjustada kasutajale tõsist ohtu. Rikke kõrvaldamiseks pöörduge teeninduskeskusesse.

- Enne seadme lahtivõtmist jäta seade jahtuma.

Liigutades kuumi toiduaineid, vett või teisi kuumi vedelikku sisaldavat seadet, ole väga ettevaatlik. Väldi käte panekut töötava aurukeetja kohale.

- Lülita seade välja lülitiga .
- Tõsta ja eemalda kaas ettevaatlikult, et vältida põletust. Vesi peab voolama aurukeetjasse.
- Pea meeles, et vee tase mahutis oleks alati märgistuste MIN ja MAX vahel. See võimaldab õiget keetmisprotsessi.
- Aurukeetja kasutamine liiga väikese veehulgaga (allpool märgitud taset MIN) võib põhjustada aurukeetja kütteelementide ülekuumenemise ja selle kahjustuse.
- Ärge peske küttesüsteemi jooksva vee all ega kastke vette.
- Ärge kasutage korpuse pesemiseks agressiivseid detergente emulsioonide, piimade, pastade jms. kujul. Pesemisvahendid võivad eemaldada korpusest sellised graafilised märgid nagu: skaalad, märgistused, hoiatus-tähised jms.

- Ärge puudutage kuumi pindu. Kuumade materjalide tei-saldamiseks kasuta alati köögikindaid.

Ärge hoidke käsi, nagu ega teisi kehaosi seadme kohal selle töötamise ajal, kuna see tekitab auru. Eemaldage kaas aeglaselt. Toodete seisundi kontrollimiseks kasutage pikkade käepidemetega riistu.

- Ärge paigutage seadet kuumadele gaasi- või elektripliidi keedualadele, mikrolaineahju, kuuma praeahju või vahetult köögikappide alla.
- Ärge lülitage aurukeetjat sisse süttivate ja/või plahvata-vate aurude puhul.
- Seadme tootja poolt mitte soovitatud tarvikute kasutami-ne võib põhjustada kehavigastusi.
- Kaheksandast eluaastast vanemad lapsed, piiratud psüühiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised, võivad seadet kasutada ainult järelevalve all või peale eel-nevat võimalike ohtude tutvustamist ja seadme turvalist kasutamist käsitlevat instrueerimist. Lastel ei tohi lubada seadmega mängida. Seadme puhastamine ja hooldava-te toimingute teostamine on kaheksandast eluaastast vanemate laste poolt, kohase järelevalve all, lubatud.
- Seade pole ette nähtud töötamiseks koos väliste ajalüliti-tega või eraldi kaugreguleeritavate seadmetega.

Palun veenduge, et saite nendest juhistest õieti aru.

Tehnilised andmed

Tehnilised andmed paiknevad toote andmesildil.

Aurukeetja kuulub I klassi seadmete hulka, tal on ülepinge vastase kaitsega toitejuhe ja pistik.

Aurukeetja vastab kehtivate normide nõuetele.

Seade vastab alljärgnevate direktiivide nõuetele:

- Madalpinge direktiiv (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektrimagnetiline ühilduvus (EMC) – 2004/108/EC.

Toode on märgistatud CE tähistusega andmesildil.

Seadme ehitus

(Joonis A)

- 1 Kaas aukudega auru jaoks
- 2 Nõu toodetele näit. riis, supp
- 3 Ülemine auruanum (märgistatud sangade peal sümboli-ga 3)
- 4 Keskmine auruanum (märgistatud sangade peal sümboli-ga 2)
- 5 Alumine auruanum (märgistatud sangade peal sümboli-ga 1)
- 6 Tilkumisalus
- 7 Koht maitsetaimedele ja maitseainetele
- 8 Auru difuuser
- 9 Veeanum kütteseadmega
- 10 Displei LCD
- 11 Keetmise reguleerimise nupp „+“

- 12 Keetmise reguleerimise nupp „–“
 13 Lüliti start/stopp  11
 14 Töörežiimi valik MENU
 15 Sisse-/väljalülitamine 
 16 Keetmise aja regulaator displeiga 

Aurukeetja ettevalmistamine tööks

- Võtke seade ja kõik tarvikud pakendist.
- Eemaldage kõik kleepeelemendid.
- Peske kaas (1), auru anumid (3), (4), (5), tilkumisasul (6), aurudifuuser (8) sooja vee ja nõudepesuvedelikuga.
- Loputage ülal nimetatud aurukeetja osad hoolikalt ja kuivatage.
- Pühkige anumi sisemus (9) üle niiske lapiga.

Aurukeetjaga töö ja hooldamine (Joonis B)

1 Pange aurukeetja stabiilsele pinnale, nii et ta paikneks kaugel esemetest, mida kuum aur võiks kahjustada, näiteks seintest ja rippuvatest kappidest.

2 Valage vesi vahetult veeanumasse (9) kuni MIN – MAX vahele jääva tasemeni (ära ületa maksimaalset taset 1,2 liitrit). Lisage vett keetmise ajal, valades seda anumasse vee sisselaskeava kaudu.

3 Pange tilgutamisalus (6) veeanumasse (9) ja kontrollige, kas ta lebab seal lamedalt.

Pange tilkumissaluse (6) maitsetaimede ja maitseainete kohta (7) värsked või kuivatatud maitseained, et lisada toitudele aroomi ja parendada nende tervislikke omadusi. Tüümian, koriander, basiilik, till, curry, estragon ja küüslauk, köömned ja mädarõigas lisavad toidule maitset niivõrd, et sool ei ole enam vajalik.

Tilkumisalust (6) võib kasutada ka sinna maitseaineid lisamata.

4 Pange tooted anumatesse. Soovitame kõige suuremad

portsjonid, mida on vaja kauem keeta, panna alumisse anumasse (5).

Mahutite mahutavus:

- Ülemine auru nõu – 3,4 l
- Keskmine auru nõu – 2,6 l
- Alumine auru nõu – 2,5 l

TÄHELEPANU: Puhastage keetmiseks mõeldud tooted ja pange vabalt auru anumatesse, nii et mitte takistada õhu juurdepääsu auru anumate sõelades.

Ärge lisage veeanumasse soola, pipart, maitseaineid, veini, puljongit ega muud vedelikku peale vee.

5 Pange anum/anumad veeanumale (9) ja kinnitage seadme kaas (1).

Aurukeetjal võib olla 1, 2 või 3 auru anumad sõltuvalt keetmiseks mõeldud toodete hulgast.

Auru anumad (3), (4), (5) võib ühendada vastavalt peatükis „Seadme ehitus“ olevale joonisele (kasutades kahte anumad, eemaldage seadmelt ülemine auru anum (3); kasutades ühte anumad, eemaldage ülemine (3) ja keskmine auru anum (4)).

Seadet võib kasutada riisi keetmiseks.

Pange anumasse riis ja valage vesi riisanumasse vastavalt KEETMISE AEGADE TABELIS antud vahetõrgetele. Seejärel asetage riisanum auru anumasse.

Seadet võib kasutada ka munade keetmiseks.

TÄHELEPANU: Ära puuduta seadme töötamise ajal kütteelemendiga veeanuma korpust (9), auru anumaid (3), (4), (5) ega kaant (1), kuna nad on väga kuumad.

6 Pange toitejuhtme pistik võrgukontakti.

7 Valige töörežiim, vajutades nupule MENU (14). Seade on programmeeritud erinevate toiduainete keetmiseks. Tuleb valida üks alltoodud keetmisrežiimidest:

	Munad	Kalad	Juurviljad	Liha	Kana	Riis	Hoiab soojana	Programm 1	Programm 2
								P 1:00	P 2:00
Soovitav aeg [min.]	12	15	20	30	35	40	10	Keetmisaja reguleerimise võimalus	Keetmisaja reguleerimise võimalus

Pärast MENU (14) nupu vajutamist kuulete helisignaali, samas ilmub displeile (10) vastava toiduaine sümbol ja programmeeritud keemise lõpuni jääv aeg.

8 Vajuta nupule start/stopp (13), et alustada tööd valitud režiimil ja seade töötab kuni seadistatud aja lõpuni.

TÄHELEPANU: Ärge pane käsi keetmise ajal seadmesse. Keetmise tulemuste kontrollimiseks või segamiseks kasutage pika käepidemega riistu.

- Vajutage nupule start/stopp (13), et peatada keetmisprotsess.

- Et keetmisprotsessi uuesti alustada, vajutage uuesti nupule start/stopp (13).

- Et muuta keetmise aja seadistusi, vajutage keetmise aja reguleerimise nupule „+“ või „–“. Aja seadistusi võib muuta isegi keetmise ajal, kasutades automaatset keetmisrežiimi.

- Selleks, et muuta keetmisrežiimi seadme töö ajal, vajutage nupule start/stopp (13), seejärel vahetage nupuga MENU (14), keetmisrežiim.

- Pärast keetmisrežiimi valikut vajutage nupule start/stopp (13).
- Keetmise ajal vilgub displeil (10) sümbol .
- Et seade välja lülitada, vajutage nupule start/stopp (13) ja seejärel nupule .
- Programm 1 ja Programm 2 tuleb reguleerida iseseisvalt ja see seadistus säilitada. Juhendid P1 ja P2 seadistamiseks leiate allpoolt.

⑩ 10 Pärast seadistatud keetmisaja lõppemist kuulete kahekordset heli ja seade läheb automaatselt üle temperatuuri säilitamise režiimile. Hakkab vilkuma sümbol .

Pärast 20 minutit soojust säilitamist kuulete viiekordset helisignaali ja seade lülitub automaatselt välja.

⑪ Pärast keetmise lõpetamist võtke pistik seinakontaktist.

⑫ Võtke keetjalt kaas ja eemaldage kõik auru anumad.

TÄHELEPANU: Olge ettevaatlik tilkumiseluse (6) eemaldamise, kuna vesi veeanumas (9) javedelik tilkumiseluse (6) võivad olla väga kuumad hoolimata teiste seadme elementide jahtumisest.

Programm 1 ja Programm 2

- Vajutage ja hoidke all nuppu MENU (14) umbes 3 sekundi jooksul, kuni hakkab vilkuma sümbol P .
- Et valida programm P2, vajutage uuesti nupule MENU (14), kuni hakkab vilkuma sümbol P2 .
- Valige soovitud keetmisaeg, vajutades keetmise aja reguleerimise nuppu „+“ või „-“. Pärast iga vajutust kuulete heliseignaali.
- Et valitud aeg kinnitada, vajuta nupule start/stopp (13). Displeil olevad arvud lakkavad vilkumast.

TÄHELEPANU: Programme P1 ja P2 saab kasutada selleks, et säilitada mälus tihedamini kasutatavad keetmisajad. Näiteks kui keedad aurukeetjaga tihti liha 55 minutit, seadista programmi P1 või P2 aeg 55 minutile.

Keetmise käigus, programme P1 ja P2 kasutades, on võimalik aja reguleerimine.

Automaatse ajamõõduri seadistamine

- Vajuta automaatse ajamõõduri nupule .
- Valige aeg, mille möödudes tahate alustada keetmise protsessi, vajutades keetmisaja reguleerimise nupule „+“ või „-“.
- Aja seadistused kasvab järgnevate ajavahemike kaupa 0 min, 5 min, 10 min, 15 min, ..., ..., ..., 23.55 min, 0 min (vastupidises järjekorras nupule „-“ vajutades).
- Vajutage nupule start/stopp (13). Displeil ilmuvad keetmisrežiimide võimalused sümboliga .
- Valige keetmisrežiim, vajutades nupule MENU (14).
- Keetmisaja valimise vajadusel vajutage keetmiseaja reguleerimise nuppu „+“ või „-“.
- Vajutage nupule start/stopp (13).
- Aeg, mille möödudes algab keetmisprotsess, väheneb minuti kaupa, displeile ilmub sümbol .

- Keetmine algab, kui ajamõõtur jõuab väärtuseni 0.
- Pärast keetmise lõppu kuulete kahekordset helisignaali ja seade läheb automaatselt üle soojust säilitamise režiimile. Hakkab vilkuma sümbol .
- Pärast 20-minutilist soojust säilitamist toob seade kuuldavale viiekordse helisignaali ja lülitub automaatselt välja.

Temperatuuri säilitamine

Aurul keedetud toidudained on aromaatsed ja kõige tervislikumad kohe pärast valmistamist. Kui on siiski vajalik toidu soojust hoidmine lühikese aja jooksul, vali temperatuuri säilitamise võimalus , vajutades MENU (14) nupule, vajadusel valides soovitud aja keetmisaja reguleerimise nupuga „+“ või „-“.

Automaatne temperatuuri säilitamine

- Seade läheb automaatselt üle 20 minutilise temperatuuri säilitamise süsteemile, olenemata keetmise aja pikkusest.
- Soojust säilitamise režiimi lõpul toob seade kuuldavale viiekordse helisignaali ja lülitub automaatselt välja.

TÄHELEPANU: Temperatuuri säilitamise režiimi ajal vilgub displeil sümbol .

Vee lisamine keetmise ajal

Pikka keetmisajaga vajavate toodete korral:

- Kui veetase langeb allapoole MIN taset, toob seade kuuldavale helisignaali ja hakkab vilkuma sümbol .
- Kontrollige veetaset.
- Kui veetase on alla MIN taset, lisage vett.
- Kui veetase ületab MIN taseme, katkeb helisignaali ja sümbol  lakkab vilkumast. Vajutage nupule start/stopp (13), et seade uuesti sisse lülitada.

Seadme automaatne väljalülitamine

Seade lülitub automaatselt välja, kui ta on ühendatud vooluvõrku ja jäetud järelevalveta.

Aurukeetja lülitub automaatselt välja ühe minuti möödudes, tuues kuuldavale kahekordse helisignaali, järgmistes olukordades:

- Pärast seadistatud operatsiooni lõpetamist.
- Kui valitud programmi ei kinnitata pärast automaatset temperatuuri säilitamise režiimi.

Et seade uuesti sisse lülitada, tuleb vajutada nupule .

Kasulikud juhised

- Keetmine ülemises aurumahutis (3) võib nõuda pikemat aega, kuna aur ülemises töötavad aurukeetja osas on madalam temperatuuriga.
- Soovitame, et toodete portsjonid oleksid ühtlase suurusega. Kui portsjonid on erinevate suurstega ja nad tuleb paigutada kihtide kaupa, paigutage väiksemad tükid väljaspoole.
- Tooted auruanumates (3), (4), (5) või nõus (2) ei tohiks olla kokku surutud. Jätke toodete portsjonite vahele vahemaad, et võimaldada auru juurdepääs.
- Suurte tootehulkade keetmise puhul võtke poole keetmisaja möödudes katlalt (1) kaas ja segage toitu pika käepidemega riistaga, kaitstes käsi köögikinnastega.

- Lisage sool ja maitseained auruanumatesse (3), (4), (5) alles pärast keetmise lõpetamist. See aitab vältida veeanumas (9) oleva kütteelemendi kahjustumist.
- Tilkumiselusele (6) koguneva vedeliku võite säilitada ja kasutada supptide ja kastmete valmistamisel.
- Ärge keetke aurukeetjas külmutatud liha, linnuliha ega mereande. Nad tuleb enne keetmist korralikult üles sulatada.

Keetmisajade tabel

TÄHELEPANU: Tabelites ja retseptides antud keetmisajad on orienteeruvad. Keetmiseks vajalik aeg muutub olenevalt portsjoni suuruselt, selle asendist auruanumas, toodete värskuse astmest ja individuaalsetest eelistustest. Tundma õppinud seadme tööd, võite keetmise aegu muuta.

Juurviljad

- Rohelisi lehtvilju keetke võimalikult lühidalt, kuna nad kaotavad kiiresti oma värvi.
- Külmutatud juurvilju ärge enne keetmist sulatage.

Juurvili	Liik	Kaal/tükkide arv	Soovitavad maitseained	Keetmise aeg [min.]	Soovitused
Artišokid	Värske	3 keskmist	Küüslauk, Estragon, Till	45-50	
Sparglid	Värske/Külmutatud (roheline)	400 g	Meliss, Loorberilehed, Tüümian	13-15/16-18	Lõika varred pooleks, et aur immutaks need paremini läbi.
Brokkoli	Värske/Külmutatud	400 g	Küüslauk, Jahvatatud pipar, Estragon	16-18/15-18	
Porgandiviilud	Värske	400 g	Aniis, Piparmünt, Till	20-22	Poole keetmisaja möödudes segada.
Lillkapsas	Värske/Külmutatud	400 g	Rosmariin, Basiilik, Piparrohi	16-18/18-20	Poole keetmisaja möödudes segada
Spinat	Värske/Külmutatud	250 g	Harakputk, Tüümian, Küüslauk	8-10/18-20	Poole keetmisaja möödudes segada
Oad	Värske	400 g	Köömned, Tilliseemned, Piparrohi	18-20	Poole keetmisaja möödudes segada
Herned	Värske/Külmutatud (kooritud)	400 g	Basiilik, Majoraan, Piparmünt	10-12/15-18	Poole keetmisaja möödudes segada
Kartulid (poolitatud)	Värsked	400 g	Harakputk, Murulauk, Till	20-22	

Liha ja linnuliha

- Auruga keetmisel on see hea omadus, et kogu rasv tilgub lihast välja. Keetmistemperatuur ei tohi olla liiga kõrge, seepärast valige välja pehme, vähese rasvasusega liha ja eemaldage sealt rasv. Grilliks sobiv liha sobib suurepäraselt ka auruga keetmiseks.
- Keetmise ajal lisage värsked maitsetaimed, et lisada lihale aroomi.

Toode	Liik	Kaal/tükkide arv	Soovitavad maitseained	Keetmise aeg [min.]	Soovitused
Kanaliha	Ilma kondita fileetükk, grilliliha	250 g (4 tk.) 450 g	Curry, Rosmariin, Tüümian	12-15 30-35	Eemalda hoolikalt rasv.
Sealiha	Filee, steegid või fileekotletid	400 g (4 tk.)	Curry, Meliss, Tüümian	5-10	Eemalda hoolikalt rasv.
Veiseliha	Rumsteegid, fileetükid või bifsteegid	250 g	Curry, Paprika, Tüümian	8-10	Eemalda hoolikalt rasv.

Kalad ja mereannid

- Külmutatud kalasid võib keeta eelnevalt sulatamata, kui need enne keetmist üksteisest eraldada ja keetmise aega pikendada.
- Keetmise ajal lisa sidrunitükid ja maitsetaimed, et tugevdada aroomi.

Toode	Liik	Kaal/tükkide arv	Soovitavad maitseained	Keetmise aeg [min.]
Koorikloomad	Värsked	400 g	Majaraan, Meliss	8-10
Krevetid	Värsked	400 g	Meliss, Küüslauk	6
Teod	Värsked	400 g	Meliss, Küüslauk	8-10
Homaar (saba)	Külmutatud	2 tk. po 400 g	Mädaõigas, Küüslauk	20-22
Kalafileed	Värsked/Külmutatud	250 g	Sinep, Nelkpiipar, Majaraan	6-8/10-12

Riis

Kasuta riisanumat (2). Koos riisiga lisa vajalikul hulgal vett.

Toode	Liik	Hulk/Vee hulk	Keetmise aeg [min.]	Soovitused
Riis	Valge	200 g/300 ml	35-40	Kaks portsjonit

Puhastamine ja hooldus (Joonis C)

TÄHELEPANU: Ärge pane alust, toitejuhet ega pistikut vette.

- ① Enne puhastamise alustamist võtke seade vooluvõrgust välja ja jätke jahtuma.
 - ② Eemaldage auruanumad, tilkumisoluse, tühjendage need ja valage vesi veeanumast välja. Puhastage anum niiske lapiga.
 - ③ Peske kõik seadme osad (peale kütteelemendiga veeanuma) sooja vee ja nõudepesuvahendiga.
- Ülal nimetatud aurukeetja osad võib ka pesta nõudepesumasina ülemisel tasemel, kasutades lühikest pesutsükli.
- Pidev nõudepesumasinas pesemine võib põhjustada välispinna läike kadumise.
- ④ Kuivatage iga osa hoolikalt.

TÄHELEPANU: Ärge peske voolava vee all ega kasta vette.

Ärge kasutage korpuse pesemiseks agressiivseid detergente emulsioonide, piimade, pastade jms. kujul. Pesemisvahendid võivad eemaldada korpusest sellised graafilised märgid nagu: skaalad, märgistused, hoiatustähised jms.

Kattlakivi eemaldamine veeanumast

Pärast 2-3 kuud kütteelemendiga veeanuma (9) kasutamist võib sinna tekkida sete. See on normaalne nähtus. Kattlakivi hulk sõltub vee karedusest. Tähtis on regulaarne kattlakivi eemaldamine, et kindlustada püsivat auru hulka ja pikendada seadme eluiga.

- Vala veeanumasse (9) valget (mitte tumedat) äädikat kuni maksimaalse tasemeni.

TÄHELEPANU: Ära kasuta keemilisi aineid kattlakivi eemaldamiseks ega müügil olevaid kattlakivi eemaldamise vahendeid.

- Lülita seade kontakti. Selle protsessi ajal peavad tilkumisoluse (6), auruanumad (3), (4), (5) ja kaas (1) olema oma kohal.
- Seadista 25-minutilise keetmisaeg.

TÄHELEPANU: Kui äädikas hakkab keema ja valgub alusele, lülitage keetmisaaja regulaator välja ja võta seade toitevõrgust välja. Vähendage pisut äädika hulka.

- Kui seade toob kuuldavale helisignaali, lülitage aurukeetja vooluvõrgust välja ja jätke jahtuma, seejärel valage äädikas välja.
- Loputa veeanum kütteelemendiga mitmekordselt külma veega ja kuivata.

Kaitseme keskkonda

Iga kasutaja võib kaasa aidata keskkonnakaitsele. See ei ole raske ega kulukas. Selleks:

Andke papist pakendid makulatuuri. Polüetüleenist (PE) kotid visake plastikmaterjalide konteinerisse.

Andke kasutatud seade üle vastavasse ladustamiskohta, kuna seadmes olevad ohtlikud elemendid võivad kahjustada keskkonda.



Ärge visake seadet välja olmejäätmetega !!!

Importija/tootja ei võta enda peale vastutust kahjude eest, mis on põhjustatud toote kasutusjuhendi eiramisest või toote mitteotstarbeline kasutamisest.

Importija/tootja jätab endale õiguse toote muutmiseks mistahes ajal ja sellest eelnevalt informeerimata, selleks et toode vastaks õiguseeskirjadele, normidele, direktiivide nõuetele või muul põhjusel (ehitus, kaubandus, esteetika jm).

Congratulations on your choice of our appliance, and welcome among the users of Zelmer products.

In order to achieve best possible results we recommend using exclusively original Zelmer accessories. They have been specially designed for this product.

Please read these instructions carefully. Pay special attention to important safety instructions in order to prevent accidents and/or avoid damage. Keep this User's Guide for future reference.

Important safety instructions

- Please read these instructions for use completely before using the food steamer.
- The food steamer is intended for household use only. The warranty conditions change if the appliance is used for commercial purposes.
- Plug the food steamer only to a grounded 220-240 V electrical outlet of a voltage in accordance with the voltage provided on the rating label.
- Always place the appliance on a flat and even surface.
- Unplug the food steamer when not in use and before cleaning.
- Do not unplug by pulling on cord.
- Make sure the cord does not hang over the table or counter and does not touch any hot surface.
- Do not operate the appliance if the cord, the housing or the handle is visibly damaged. In such a case, return the appliance to a service center.

If the non-detachable part of the cord is damaged, it should be replaced by the producer or at a proper service point or by a qualified person in order to avoid any hazards.

The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case of defects please contact a qualified service center.

- Allow the appliance to cool before disassembling.

Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids. Avoid reaching over the steamer while operating.

- Press  to switch on the appliance.
- Carefully lift and remove lid in order to avoid burns. Allow water to drip into steamer.
- Make sure the water level is always between MIN and MAX. This will ensure a proper cooking process.
- Operating the food steamer with an insufficient amount of water (below the MIN level) may result in overheating of the appliance's heating elements and lead to its damage.
- Do not wash the appliance under running water. Do not immerse the heating assembly in water.
- Do not use abrasive detergents such as emulsions, cream

cleaners, polishes, etc. to clean the heating assembly housing. They may remove the graphic information symbols such as: as scales, marks, warning signs etc.

- Do not touch hot surfaces. Always use pot holders when handling hot materials.

Do not place hands, face or other parts of the body over the appliance, as it generates steam. Slowly lift the lid. Use utensils with long handgrips to check the food.

- Do not place the appliance on hot gas or electric rings, in microwave ovens, in hot ovens or directly under cupboards.
- Do not operate the food steamer in the presence of flammable and/or explosive fumes.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Make sure you have understood the above instructions.

Technical parameters

The technical parameters are indicated on the rating label.

The food steamer is a class I appliance equipped with a cord having a grounding wire and a grounding plug.

The food steamer fulfills the requirements of the existing norms.

The appliance is in conformity with the requirements of the directives:

- Low voltage appliance (LVD) – 2006/95/EC.
- Electromagnetic compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The appliance was marked by the CE sign on the rating label.

Product features

(Fig. A)

- 1 Lid with steam openings
- 2 Food bowl e.g. for rice, soup
- 3 Upper steaming bowl (marked with the symbol 3 on the carrying handles)
- 4 Middle steaming bowl (marked with the symbol 2 on the carrying handles)
- 5 Lower steaming bowl (marked with the symbol 1 on the carrying handles)
- 6 Drip tray
- 7 Flavor scenter screen
- 8 Steam diffuser

- 9 Water container with heating assembly
- 10 LCD display
- 11 Preparation time adjustment button "+"
- 12 Preparation time adjustment button "-"
- 13 Start/stop button  11
- 14 Mode selection button MENU
- 15  On/Off button
- 16 Automatic timer button 

Preparing the food steamer for operation

- Unpack the appliance and all accessories.
- Remove all self-adhesive labels.
- Wash the lid (1), steaming bowls (3), (4), (5), drip tray (6), and steam diffuser (8) in warm water with dishwashing liquid.
- Rinse the above-mentioned parts thoroughly and dry.
- Wipe the inside of the water container (9) with a damp cloth.

How to use (Fig. B)

① Place the appliance on a stable, even surface away from objects that may be damaged by hot steam such as walls or cupboards.

② Pour water directly to the water container (9) up to the level between the marks MIN – MAX (do not exceed the maximum level of 1.2 liter). Add water during cooking by pouring it through the water inlet.

③ Place the drip tray (6) on the water container (9) and check if it lays flat on the container.

Add fresh or dried herbs to the flavor scenter screen (7) on the drip tray (6) in order to spice up healthy foods. Thyme, coriander, basil, dill, curry and tarragon are just a few herbs along with garlic, caraway or horseradish that enhance the flavor of the dish with no salt needed.

You may use the drip tray (6) without adding herbs to the flavor scenter if you prefer.

④ Place the food in the bowls. We recommend putting the largest food portions that require longer cooking to the lower bowl (5).

Volume of containers:

- Top steam bowl – 3.4 l
- Middle steam bowl – 2.6 l
- Bottom steam bowl – 2.5 l

CAUTION: Clean and place the food for steaming loosely in the steaming bowls so that the airflow in the steaming bowl sieves is not completely blocked.

Do not add salt, pepper, spices, herbs, stock and any other liquids apart from tap water to the water container.

⑤ Place the bowl/bowls on the water container (9) and cover the appliance with the lid (1).

The food steamer can be used with 1, 2 or 3 steaming bowls depending on the amount of food to be steamed.

The steaming bowls (3), (4), (5) can be combined according to the figure in chapter "Product features" (while using two bowls remove the upper steaming bowl (3); while using one steaming bowl remove the upper steaming bowl (3) and the middle steaming bowl (4) from the appliance).

The appliance can be used for rice boiling. Put the rice in, pour the water into the rice bowl, in proportions according to the STEAMING TIME TABLE, next place the rice bowl inside the steaming bowl.

The appliance can be also used for boiling eggs.

CAUTION: Never touch the housing of the water container with the heating assembly (9), steaming bowls (3), (4), (5) and the lid (1) during operation as they are very hot.

⑥ Plug the supply cord to the mains supply outlet.

⑦ Choose the cooking mode by press in the MENU (14) button. The appliance is programmed to cook various food products. Select one of the cooking modes below:

	Eggs	Fish	Vegetables	Meat	Chicken	Rice	Keep warm	Program 1	Program 2
								P 1:00	P 2:00
Recommended time [min.]	12	15	20	30	35	40	10	The possibility to set the cooking time	The possibility to set the cooking time

After pressing the MENU button (14) you will hear a beep, the icon attributed to the type of the food product and the programmed time remaining until the end of the cooking time will be shown on the display (10).

⑧ Press the start/stop button (13), the selected mode will be switched on and the appliance will operate for the set time.

CAUTION: Do not put hands into the appliance during cooking. Use kitchen utensils with long handgrips to check or stir the food.

- Press the start/stop button (13) to stop the cooking process.
- Press the start/stop button (13) to restart the cooking process.

⑨ Press the cooking time adjustment button "+" or "-" to change the cooking time setting. The time settings can be changed even during the automatic cooking mode.

- In order to change the cooking mode settings during operation press the start/stop (13) button and then change the cooking mode using the MENU (14) button. After selecting the cooking mode press the start/stop (13) button.
- The symbol  will flash on the display (10) during the cooking process.
- In order to switch off the appliance press the start/stop (13) and next press the  button.
- Program 1 and Program 2 have to be individually set and saved. The instruction of setting P1 and P2 is described below.

⑩ After the selected cooking time is up you will hear a double beep and the appliance will automatically switch to the keep warm mode. The  icon will start to flash.

After 20 minutes of keeping the temperature you will hear five beeps and the appliance will automatically switch off.

⑪ After steaming unplug the supplying cord from the mains supply outlet.

⑫ Remove the lid using its handle, then remove all the bowls from the water tank.

CAUTION: Pay special attention while removing the drip tray (6) as water in the water container (9) and the liquid on the drip tray may still be very hot, although other parts of the appliance are already cool.

Program 1 and Program 2

- Press and hold the MENU button (14) for about 3 seconds. The icon  will begin to flash.
- To select P2, press the MENU button (14) again. The icon  will begin to flash.
- Set the desired cooking time by pressing the cooking time adjustment button "+" or "-". You will hear a beep each time you press the button.
- Press the start/stop button (13) to save the set time. The digits on the display will stop flashing.

NOTE: You can use P1 and P2 to save the most commonly used cooking times. For example if you cook meat in the food steamer for 55 minutes, set the cooking time for P1 or P2 for 55 minutes.

It is possible to adjust the time while using P1 and P2.

Setting the automatic timer

- Press the automatic timer button .
- Set the time, after which the cooking process is to start by pressing the cooking time adjustment button "+" or "-".
- The time setting will increase in the following intervals 0 min, 5 min, 10 min, 15 min, ..., ..., ..., 23.55 min, 0 min (reverse order after pressing the "-" button).
- Press the start/stop button (13). The available cooking

modes and the icon  will be shown on the display.

- Choose the cooking mode by pressing the MENU button (14).
- If you need to set the cooking time, press the cooking time adjustment button "+" or "-".
- Press the start/stop button (13).
- The time after which the cooking process is to start will decrease in one minute intervals and the icon  will show on the display.
- The cooking process will start when the timer reaches 0.
- After the end of the cooking process, you will hear two beeps and the appliance will automatically switch to the keep warm mode. The icon  will begin to flash.
- After 20 minutes of keeping the temperature, you will hear two beeps and the appliance will automatically switch off.

Keeping the temperature

Steam cooked food is healthiest and most aromatic immediately after preparation. However, if it is necessary to keep the food warm for a short time, use the keep warm function  by pressing the MENU (14) button and, if necessary, set the time with the appropriate cooking time adjustment button "+" or "-".

Automatic temperature keeping

- The appliance automatically switches to the keep warm mode for 20 minutes after the selected cooking time is over.
- You will hear five beeps after the keep warm mode is over. The appliance will switch off automatically.

NOTE: The icon  will flash on the display when the appliance is operating in the keep warm mode.

Adding water during cooking

In case of dishes that require long cooking:

- You will hear a continuous beep and the symbol  will start to flash if the water level drops below the MIN level.
- Check the water level.
- If the water level drops below the MIN level, add water through the water inlet.
- The beep sound will stop and the symbol  will stop flashing when the water level reaches above the MIN level. Press the start/stop button (13) to restart the appliance.

Automatic switch off

The appliance switches off automatically if it is plugged in and left unattended.

The food steamer switches off automatically after one minute, you will hear a double beep in the following situations:

- When the programmed operation has ended.
- If the selected program is not confirmed after the keep warm mode is automatically switched on.

Press  to switch the appliance on once again.

Useful tips

- Cooking in the upper steaming bowl (3) may require a longer cooking time due to the fact that the steam temperature is lower in the upper part of the food steamer.
- We recommend cooking food portions of similar sizes. Always place small food pieces on top if the portions are of various sizes and it is necessary to arrange them in levels.
- Food in the steaming bowls (3), (4), (5) or food bowl (2) should not be tightly arranged. Provide spaces between the food portions to allow a maximum steam flow.
- When cooking large food portions lift the lid (1) in the middle of the cooking time and stir the food using a utensil with long handgrips. Use kitchen grips to protect hands from steam.
- Add salt and spices to the steaming bowls (3), (4), (5)

when cooking is finished. Thanks to this the heating element inside the water container (9) will not be damaged.

- The liquid that gathers on the drip tray (6) can be stored and used to prepare soups and sauces.
- Do not cook frozen meat, poultry and seafood in the appliance. Defrost these products thoroughly before cooking.

Cooking time table

CAUTION: The cooking times indicated in the tables and recipes are approximate. The cooking time may vary depending on the size of the portion, its arrangement in the steaming bowl, the foods' freshness and individual preferences. You can change the cooking times after familiarizing yourself with the appliance.

Vegetables

- Cook green leaf vegetables for as short as possible, as they quickly lose color.
- Do not defrost frozen vegetables before cooking.

Vegetable	Type	Weight/number of pieces	Suggested spices	Cooking time [min.]	Tips
Artichokes	Fresh	3 medium	Garlic, Tarragon, Dill	45-50	
Asparagus	Fresh/Frozen (green)	400 g	Lemon balm, Bay leaves, Thyme	13-15/16-18	Crisscross the stalks to make it easier for the steam to infiltrate.
Broccoli	Fresh/Frozen	400 g	Garlic, Crushed pepper, Tarragon	16-18/15-18	
Sliced carrots	Fresh	400 g	Anise, Mint, Dill	20-22	Stir in the middle of the cooking time.
Cauliflower	Fresh/Frozen	400 g	Rosemary, Basil, Tarragon	16-18/18-20	Stir in the middle of the cooking time.
Spinach	Fresh/Frozen	250 g	Chervil, Thyme, Garlic	8-10/18-20	Stir in the middle of the cooking time.
Beans	Fresh	400 g	Caraway, Dill seeds, Savory	18-20	Stir in the middle of the cooking time.
Peas	Fresh/Frozen (shelled)	400 g	Basil, Marjoram, Mint	10-12/15-18	Stir in the middle of the cooking time.
Potatoes (halves)	Fresh	400 g	Chervil, Chives, Dill	20-22	

Meat and poultry

- Steam cooking has the advantage that all of the fat drips out of the meat. The cooking temperature is not too high, therefore choose soft, lean meat and trim fat from meat. Meat that is appropriate for grilling is also excellent for steaming.
- Add fresh herbs during cooking to give the dish a stronger aroma.

Product	Type	Weight/number of pieces	Suggested spices	Cooking time [min.]	Tips
Chicken.	Boneless filet roast meat	250 g (4 pieces) 450 g	Curry, Rosemary, Thyme	12-15 30-35	Carefully trim fat.
Pork	Sirloin, loin, steaks or pork chops	400 g 4 (pieces)	Curry, Lemon balm, Thyme	5-10	Carefully trim fat.
Beef	Rump steaks, sirloin steaks or steaks	250 g	Curry, Paprika, Thyme	8-10	Carefully trim fat.